

## BRUT RESERVE

### Premier Cru

Cette cuvée, issue de l'équilibre parfait des trois cépages est un vin élégant, typé, alliant structure, consistance et fraîcheur. Ce champagne exprime parfaitement toute la puissance de la double signature du style Gardet, entre modernité et tradition.



### Cépages & Terroir

- Pinot Noir -  $\frac{1}{3}$
- Pinot Meunier -  $\frac{1}{3}$
- Chardonnay -  $\frac{1}{3}$

Provenance : *Premiers Cru de la Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Blancs.*

### Fermentations & Vieillissement

#### En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique

#### En foudres

Elevage des vins de réserve (25%) pour minimum 1 an

+ En bouteilles sur lies en moyenne 6 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

### Dosage Brut: 6 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

### Spécificité de l'assemblage

Notre Brut Réserve se caractérise par un élevage particulier des vins clairs et par le très long temps en cave alloué ensuite à ces bouteilles.

#### Vins de l'année

Un premier assemblage composé uniquement de vins issus de la dernière vendange est réalisé. Une partie est utilisée pour venir composer 75% du Brut Réserve, une autre partie est envoyée pour élevage en Foudres.

#### Foudres

Ils sont constitués de bois de chênes de l'Allier ; leur capacité varie entre 25hl et 40hl et leur âge va de 50 à 100 ans pour certains. Nous y élevons pour 12 mois les vins du premier assemblage réunis avec une portion de vins ayant déjà été en foudres l'année précédente. Le résultat constitue les 25% restant du Brut Réserve.

### Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10°C

**Robe** Or jaune miel brillant.

**Nez** Chaleureux. Vinosité et fraîcheur; notes pâtissières et briochées, fruits jaunes (abricot); pointe de caramel et d'épices.

**Bouche** Vive et élancée. Arômes de fruits jaunes mûrs (tarte à l'abricot), de brioche toastée; notes de figue, pointe florale et végétale.

### Alliances gastronomiques

Champagne de gastronomie. Volaille rôtie; Bar grillé et légumes d'été; Côte de veau sauce à la crème et champignons.

### Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l'année : Juin

Flaconnages: bouteilles, magnums

Fermeture initiale : capsule

### Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :  
Classique, en liège.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 5 ans.

### Récompenses

James Suckling 2025, 90 Points

Drinks Business—Champagne Master 2024, Or

Decanter World Wine Awards 2022, 91 Points

Giua Melendo del Champagne 2021, 92 Points

Jancis Robinson 2020, 17/20

Wine Enthusiast 2019, 92 Points

