CHAMPAGNE
GARDET
Depuis 1895

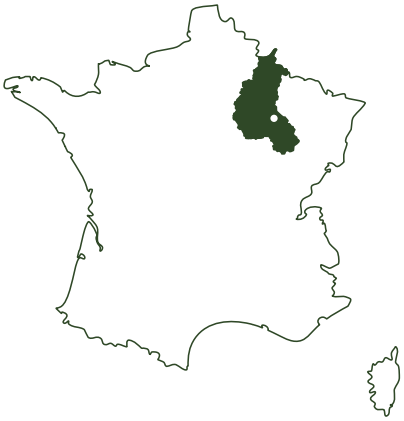
Dosage Zéro

Denominazione
Champagne

Vitigno
2/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Zona di Produzione
Chigny-les-Roses, Champagne

Dosaggio
0 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
Da 60 a 84 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Parmigiano Reggiano, formaggi stagionati, crostacei

Note sensoriali

Giallo dorato chiaro

Note di fiori bianchi e fruttate di pompelmo e lime con sottofondo minerale

Rivela tensione, mostrando così la ricchezza naturale e aromatica dei vini di riserva. Note fresche di agrumi dimostrano una brillante acidità che portano a un finale lungo