



130 Ans Millésime Gardet



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Zona di Produzione
Chigny-les-Roses, Champagne

Dosaggio
4 g/lt



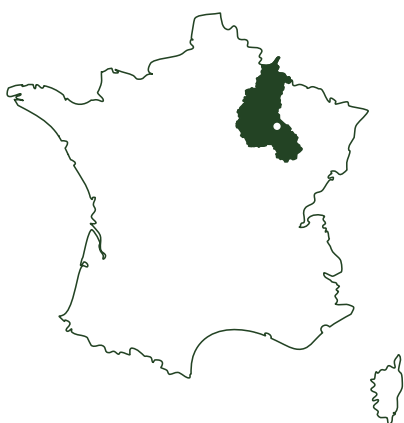
Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
8 anni sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Note sensoriali



Giallo dorato



Primo naso dominato da aromi di frutta a polpa bianca, con note di pera succosa e pesca bianca. Seguono note di delicati fiori bianchi, poi aromi più sottili di confetti e nocciole tostate



Fresco e cremoso. Il gusto è pieno e delizioso. Seguono note di limone, brioche e poi note minerali, per concludere con eleganti e persistenti aromi di scorza di agrumi