



Champagne Charles Gardet
Collection prestige
Blanc de Blancs
75cl – 12° Vol



Fiche technique créé le 18/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Champagne Charles Gardet Collection Prestige Blanc de Blancs</p> <p>Cépage 100% Chardonnay, Dosage : 8g/l</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépage : 100 % Chardonnay

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES.**

- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Pour ce Champagne Prestige Charles Gardet Blanc de Blancs les meilleurs Chardonnays sont sélectionnés pour venir constituer une réserve perpétuelle dans laquelle nous venons chaque année puiser pour la mise en bouteille de ce prestigieux nectar. C'est un champagne fin, tendu et éclatant, à la recherche du parfait équilibre entre fraîcheur, minéralité et maturité.

Il est composé à 100 % de Chardonnay issus de vignobles Premier et Grand Crus de la Côte des Blancs.

Conseils de dégustation

Cette cuvée Prestige Blanc de Blancs, signée Charles Gardet est un vin à la recherche du parfait équilibre entre fraîcheur, minéralité et maturité. Douceur, fraîcheur et minéralité. Arômes de fruits (pêche jaune, orange, citron) et notes de vanille, noisette et grillées. Fin de bouche très florale. Découvrez un champagne fin, pur, tendu et brillant.

Accord mets & vins : Brochet au beurre blanc; Homard sauce au beurre citronné; Plateau de sushi, de fruits de mer; Ceviche de poisson et fruits exotiques relevé de citron vert.

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com