



# CHAMPAGNE POL GARDERE

## EXTRA-BRUT MILLÉSIME 2018

### Origine

Le Millésime 2018 est un vin au style moderne grâce à son dosage en Extra-Brut (4g/L). Les vendanges 2018 ont été une saison exceptionnelle grâce à l'association simultanée de températures élevées et d'un très bon ensoleillement pendant toute la campagne viticole. La qualité des raisins et de ce millésime a laissé un grand souvenir.

Les 2 cépages emblématiques de la Maison sont assemblés, dans cette cuvée, selon les proportions suivantes :

- 70% Pinot Noir
- 30% Chardonnay

### Méthode de vinification

Le raisin est cueilli manuellement pendant les vendanges.

La fermentation alcoolique transforme le sucre du raisin en alcool. La fermentation malolactique donne une plus grande rondeur au vin.

La filtration est la plus légère possible afin de respecter toutes les qualités du vin.

La prise de mousse s'effectue en cave avec un contrôle permanent de la température.

Le champagne vieillit ensuite en cave pendant au moins 6 ans.

Le dégorgement (éjection des lies) est réalisé quelques mois avant la date d'expédition.

### Caractéristiques du vin

- Visuel : Brillant jaune or.
- Olfactif : Nez avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches.
- Gustatif : On retrouve en bouche les arômes des fleurs blanches accompagnés d'un zeste d'orange. La finale est très minérale.

Le dosage en sucre est d'environ 4 g/l.

### Conseil de dégustation

Champagne qui accompagnera à merveille un cocktail dinatoire fin et raffiné, il se déguste d'une manière optimale à une température se situant entre 8 et 10°C.

La durée de conservation est d'environ 5 ans, couchée à l'abri de la lumière et stockée au frais (entre 12 et 16°C).

