






NULL DOSIERUNG

Ein Champagner von Reinheit und bezaubernder Tiefe. Die Reife der Reserveweine erlaubt es uns, ihn ohne Dosage herzustellen – pur und geschliffen wie eine Diamantspitze.

Die Tiefe der Pinot-Trauben verbindet sich hier mit dem Charme und der Mineralität der Chardonnay-Trauben.



Rebsorten & Herkunft

-  Pinot Noir - 50%
-  Pinot Meunier - 30%
-  Chardonnay - 20%

Herkunft: **Premiers und Grands Cru**
aus Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs.

Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung

Reifung der Weine des Jahrgangs (2/3)

In „Lightnings“ (große Eichenfässer)

Reifung der Reserveweine (1/3)

+ Flaschenreifung auf der Hefe für 5 bis 7 Jahre

+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Dosierung 0 g/L

Herstellung

Wie der Name schon sagt, wird unserem Dosage Zéro beim Degorgieren kein Zucker zugesetzt. Dies verändert das Geschmackserlebnis grundlegend und erfordert während der gesamten Herstellung dieser Cuvée noch mehr Sorgfalt.

Bei Gardet setzen wir auf die Ausgewogenheit und Reifezeit unserer Reserveweine, um ein optimales Ergebnis zu garantieren.

Ausgewogenheit zwischen der durch den Zuckermangel bedingten Schärfe und der durch die Reifung einer Mischung sorgfältig ausgewählter Weine erzielten Milde.

Mischung

Eine Kombination aus Weinen, die in Edelstahltanks gereift sind, und solchen, die in Eichenfässern („Foudres“) gereift sind und aus verschiedenen Jahrgängen stammen.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 8 bis 10 °C (46 bis 50 °F)

Farbe: Hellgold mit silbernem Schimmer.

Sehr feine **Nase**. Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Gewürzen.

Reichhaltige Aromen von gelben Steinfrüchten, Brioche und Vanille.

Geschmacklich strahlende Frische und Lebendigkeit. Noten von Steinobst, Vanille und Brioche. Würzige Aromen, Struktur und ein mineralischer Abgang mit Anklängen von rosa Grapefruit.

Feinschmecker-Kombinationen

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Trüffelspänen; Krustentiere; Hummer. Oder einfach mit gereiftem Parmesan oder Comté.

Abfülldaten

Abfüllzeitraum: Juni

Behälterarten: Flaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

Versand & Lagerung

Endgültiger Verschluss (nach der Entnahme):
Traditioneller Korken

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 5 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

Auszeichnungen

James Suckling 2024, 90 Punkte

Decanter World Wine Award 2021, 90 Punkte

Mundus Vini 2021, Silber

Jancis Robinson 2020, 16/20

