CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BRUT ROSÉ

Be fruit !

Notre Terroir

Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale.
Vin blanc : Débourbage naturel aussitôt pressurage. Fermentation alcoolique en cuve inox à 18-20 °C suivie de la fermentation Malo-lactique.
Vin rouge : Les grains de raisins de Pinot Meunier, séparés de leur rafle, sont mis entiers en cuve. Au contact de la peau noire, le jus se colore pour devenir rouge au bout de quelques jours. La fermentation alcoolique commence pendant cette macération.
Séparé des peaux de raisin, la couleur voulue obtenue, le jus termine sa fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée. Puis suit la fermentation Malo-lactique.

Assemblage

- 78 % de Pinot Meunier & Pinot Noir
- 22 % de Chardonnay

L'opération de l'assemblage est très délicate afin d'obtenir la couleur et la complexité aromatique souhaitée. Ce Rosé est constitué de 84% de vins blancs (dont 30% de vins de réserve) et 16% de vins rouges "côteau champenois" uniquement issus de la récolte 2019.

- Mise en bouteille au printemps 2020
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois
- Dosage : 10 gr /L

Dégustation et accords

A l'oeil, une teinte rose saumonée entoure les bulles fines qui brillent dans le verre.

Le nez s'exprime avec délicatesse, discret au début pour s'ouvrir ensuite sur des notes de petits fruits rouges et de fruits compotés.

Le toucher de bouche est immédiat, croquant et frais, avec une belle persistance, supportée par une fraicheur légère qui accompagne une finale chaleureuse et fruitée.

Moment(s) de consommation : Cuvée aux multiples moments de par la richesse du fruit et sa fraicheur.

Accords mets et vins : Toasts de foies gras sur confitures de fruits rouges, viandes rosées (filet mignon, côtes de veau ou d'agneau), poissons rouges (...)(tataki de thon, carpaccio de saumon, rouget à la plancha) et mignardises au chocolats pour les très gourmands!

Conservation et Service

Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.
Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 2 ans.
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 37.5cl (demie), 75cl (bouteille).

8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
Tél : + 33(0)3 23 82 08 68 - info@champagne-gratiot-pilliere.com
Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86
www.champagne-gratiot-pilliere.com

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION