



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Opulence  
charnue*



## BRUT TRADITION



### 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, suivi rapidement d'un pressurage lent et fractionné.

Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée suivi d'une fermentation Malo-lactique recherchée.

### Assemblage

- 64 % de Pinot Meunier
- 33 % de Chardonnay
- 3 % de Pinot Noir

Ce BRUT est constitué de 56% de vins issus de l'année 2019 et de 44% de vins de réserve (2014 & 2015: 17%, 2017: 3%, et 2018: 24%). L'apport de ces vins de réserve assure la régularité de nos cuvées Tradition d'une année sur l'autre mais aussi une belle complexité qui exprime tout le caractère de notre terroir.

- Mise en bouteille en printemps 2020
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 10g/L (+/- 1g/L)

### Dégustation

A l'œil, une teinte jaune Or blond entoure les bulles fines qui remontent lentement.

Le nez s'exprime avec opulence, sur des notes mêlées de fruits jaunes à maturité (mirabelle, coing frais) et de fruits au sirop.

Le toucher de bouche est presque suave, avec une belle persistance, supportée par une fraîcheur légère qui accompagne une finale chaleureuse.

### Moment(s) de consommation

Cuvée à réserver impérativement pour l'apéritif, avec une saisonnalité particulière en hiver pour son côté chaleureux.

### Accords mets et vins :

Toasts de foies gras aux fruits confits, copeaux de goudas et de cheddars matures, et mignardises au chocolats pour les plus audacieux!

### Conservation et Service

Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.

Potential de vieillissement en bouteille après dégorgement : 2 années

A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

*Cette cuvée existe en 37.5cl (demie), 75cl (bouteille), 150cl (magnum) et 300 cl (jéroboam)*



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](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

