



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

最上のエレガンス



ブラン・ド・ブラン ミレジム2019

テロワール

グラティオ・ピリエールの畑は18ヘクタール。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのシャルリー・シュール・マルヌからシャトー・ティエリにかけて、燦々と陽の当たる斜面に広がっています。斜面上側から中腹にかけては粘土石灰質、下側は壤土質で細かい粒子の土です。

醸造

しっかりと実が成熟するのを待ってからすべてを手作業で収穫。収穫直後にゆっくりと圧搾します。

最低12時間かけて自然に澱下げを行ってから、丁寧に澱抜きします。温度管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。

アサンブラージュ

100%シャルドネ

古いシャルドネの畑にて2019年に収穫されたブドウのみを使ったミレジメ。弊社の生産量全体のうちわずか4%を占める製品です。

瓶詰め：2020春

カーヴにて二次発酵後、最低72か月間澱と共に熟成

デゴルジュモン（澱抜き）：出荷に先立つ3-6か月前

ドザージュ：1リットルあたり砂糖9グラム

テイस्टィング

ワラにも似たゴールドイエローと輝くようなグリーンの光沢。泡がエレガントに立ち昇る。

ライムの皮や熟したホワイトフルーツの軽いノートで、繊細なアロマが鼻腔をくすぐる。

口に含むと、エレガントな感触が広がる。クリーミーでありながらメリハリがある。繊細さと張りのほどよい調和は、2018年のミレジメや、ブラン・ド・ブランの特徴。

シチュエーション

アペリティフに、または洗練されたお料理と共に。

お料理との組み合わせ

サフランのグジェール、ライムでマリネした生魚のトースト、ホタテ貝やカジキマグロのカルパッチョ・バージンオイル添え

保存方法

光を避け10-15度に保たれたカーヴにて横に寝かせて保管ください。

ワインカーブでの保管期間：3 - 4年

6-9度にてフルート型グラスでご賞味ください。



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

