



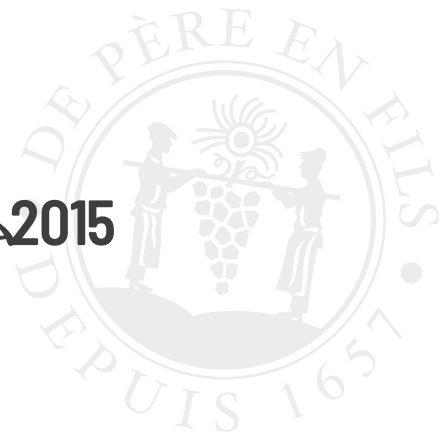
# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

## 豊穰の角



## ミレジム2015



### 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。

2015年のブドウ：太陽がいっぱいだった2015年は、シャンパーニュ地方で観測史上最高気温を記録しました。陽気な気候が大好きなブドウは最高の出来で、完熟するのを待ってから9月8日火曜日に収穫をスタートしました。収穫中も太陽がさんと降り注ぎました。めったにない好条件に恵まれたおかげで、畑全体での病気のリスクや突発的な出来事はごくわずかで、肥料も最低限に抑えられました。

### 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し、ただちにゆっくりと数度に分けて圧搾します。

最低12時間かけて自然に澱下げをしてから、丁寧に澱を引きます。

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に移ります。

アサンブラージュ

- ムニエ 58%
- シャルドネ 30%
- ピノ・ノワール 12%

弊社の最高のブドウ樹とテロワールから生まれた2015年のブドウだけを使用。このビンテージキュヴェは生産量全体のわずか10%を占め、最良の年だけに醸造されます。

- 2016年春に瓶詰め
- ワインセラーにて泡の形成。その後90か月間澱の上で熟成
- デゴルジュマン：販売の3～6か月前に実施
- ドザージュ：1リットル当たりの糖分9g

### テイasting

際立ったゴールドの輝きを備えたシャンパーニュ。細やかで繊細な泡が立ち昇ってくる。

熟しきったフルーツ（ミラベル、洋ナシ、イエロープルー、ネクタリン、マルメロ）感たっぷりのふくよかな香りで、豊穰なエレガンスを感じさせる。

シルキーな口当たりで、かりっとした感触。濃厚なフルーティーさと成熟の丸みのバランスが絶妙で、豊かなミレジムに合わせた軽いドザージュがこれを引き立てている。

シチュエーション：お料理のお供としてお楽しみください。

お料理との組合せ：ミラベルを添えた鶏肉のクネルのパイ包み、洋ナシのロスティ（軽く熟した洋ナシを切って、フライパンでバターでローストしたもの）を添えたローストヒラメ

保管方法：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。5年以内のご賞味をおすすめいたします。

6～9度にてフルート型グラスでご賞味ください。  
750ml（フルボトル）でご用意しております



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)

