



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Fraicheur
Boisée*



CUVÉE HÉRITAGE 2013



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. Cette cuvée Millésimée « Vieilles Vignes » est issue d'une sélection parcellaire de vignes âgées de 25 ans minimum pour les Pinots Noirs et de 30 ans minimum pour les Chardonnays et les Pinots Meuniers.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné. Les raisins issus des parcelles sélectionnées « Vieilles Vignes » sont pressés et vinifiés séparément. Les moûts sont levurés et chaptalisés en cuve inox avant d'être aussitôt transférés en fûts de chêne pour la fermentation alcoolique. Une dégustation régulière des fûts est réalisée afin de sélectionner les vins qui pourront être retenus pour l'assemblage millésimé. Ils seront ensuite transférés dès fin de fermentation alcoolique en cuve inox où sera réalisée la fermentation malolactique.

Débouillage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné.

Assemblage

- 57 % Meunier
- 20 % Chardonnay
- 23 % Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange 2013 issus de nos vieilles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée. Cette cuvée ne représente que 2 % de notre production et uniquement les grandes années.

- Mise en bouteille en printemps 2014
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 72 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 9 gr /L de sucre
- Potentiel de vieillissement en bouteille après dégorgement : 3 ans

Dégustation et accords

La teinte jaune Or blond est parsemée de bulles délicates et fines, formant un délicat cordon.

L'expression olfactive est intense, généreuse, aux notes de tête & de coeur à dominantes d'abricot frais, d'épices douces (curry) et de fruits blancs compotés (poire, pomme) : une belle richesse complexe enrobée de bois frais et de notes légèrement vanillées/réglissées (anis & thym).

Le toucher de bouche, équilibré entre la puissance et l'amertume boisée, amène progressivement le palais à une fraîcheur fruitée douce & persistante, à peine relevée par un dosage léger.

Moment(s) de consommation: Cuvée à réserver pour le repas, avec des possibilités très intéressantes sur les plats chauds et sur les fromages affinés.

Accords mets et vins : Filets mignons de veau/porc en crème de coriandre, Ris de veau en cocotte, Copeaux de Mimolette/Comté/Beaufort.

Conservation et Service: Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C. A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 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

