



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —



## BRUT HERITAGE 2012

### Profil : PURETÉ BOISÉE

### 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.

Nos plus vieilles vignes ont près de 50 ans ! 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 Chardonnay et les Pinots Meuniers.

### Vinification et Assemblage

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.

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

L'*assemblage* est constitué des 3 cépages traditionnels champenois donnant à cette cuvée tout son caractère :

- 58 % Meunier (cépage emblématique de la Vallée de la Marne qui apporte un fruité intense et rondeur)
- 30 % Chardonnay
- 12 % Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange 2012 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 2013

Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 36 mois minimum

Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation

Dosage : 9 gr /L de sucre

Potentiel de vieillissement en bouteille après dégorgement : 4 à 5 ans

Cette cuvée existe uniquement en 75cl (bouteille)

### Dégustation et accords

Au regard, la collerette de bulles fines est délicate, éclairée par une robe jaune aux reflets or

Au nez, des senteurs à la fois élégantes et gourmandes. Une palette large de fruits blancs & jaunes mûrs à point : mirabelles, prunes jaunes, agrumes confits.

La bouche est fraîche, enrobée d'une fine patine boisée, qui s'ouvre sur un fruité charnu léger parfaitement soutenu en longueur par des amers purs et persistants.

Moment(s) de consommation : vin particulièrement destiné à des mets travaillés et structurés.

*Accords mets et vins : St Jacques confites au safran, écrevisses rôties en cocotte, fromages crémeux de caractère*

### Conservation et Service

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

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

