



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Fraicheur
généreuse*



BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2014



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, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné.

Débourage 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

- 100 % de Chardonnay

Seuls les raisins de la vendange 2014 issus de nos vieilles vignes plantées en chardonnay constituent cette cuvée millésimée. Sa fraîcheur et son profil mature d'arômes fruités en font un vin d'une grande finesse. Cette cuvée ne représente que 4 % de notre production.

- Mise en bouteille au printemps 2015

- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 72 mois

- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation

- Dosage : 9 gr /L de sucre

Dégustation

La teinte jaune Or Persan est soutenue par les reflets caractéristiques du Chardonnay, soulignant lentement des bulles délicates et fines.

Les notes de tête sont ouvertes, généreuses, à dominante de pâte d'amande, de zests citronnés et de touches légères de beurre frais.

La bouche est à la fois tendre et rafraîchissante, allongée d'une belle sensation minérale persistante en finale.

Moment(s) de consommation

vin d'apéritif comme de repas, à accompagner de produits raffinés.

Accords mets et vins : Soufflé de Crabe, Wok de crevettes amandes/agrumes, fromages affinés (Chaource, chèvres délicats)

Conservation et Service

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

Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 5 ans.

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

Cette cuvée existe en 75cl (bouteille) uniquement



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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION