



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Haute
élégance*



BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2018



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.

Débouillage 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 2018 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 2019

- 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

Dégustation

Au regards, les bulles se dispersent avec élégance sur un fond teinté de jaune Or paille aux reflets verts brillants.

Les arômes de tête s'expriment délicatement, sur des notes légères de zeste de citron vert et de fruits blancs à maturité.

Le toucher de bouche est très élégant, à la fois crémeux et ciselé: une belle alliance entre la délicatesse et la tension, caractéristique du millésime 2018 et de l'esprit de champagne Blanc de blancs.

Moment(s) de consommation

Cuvée à réserver pour l'apéritif, ou uniquement sur des mets raffinés.

Accords mets et vins : Gougères au safran, toasts de poissons crus marinés au citron vert, sashimis, Carpaccios de St-Jacques ou d'espardon à l'huile vierge.

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 3-4 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

