



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Haute  
élégance*



## BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2020

### 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 2020 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 2021
- 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, teinte jaune clair au reflets verts, faisant briller les bulles légères.

Les arômes de tête s'expriment délicatement, sur des notes légères de zeste de citron frais, notes de verveine et de tilleul, une pointe noisette ("cela chardonne" comme on dit).

La bouche est fraîche, citronnée, note de mandarine, finale fraîche sur de jolis amers de zeste, et une élégante minéralité.

### Moment(s) de consommation

Cuvée à réserver pour l'apéritif, ou uniquement sur des mets raffinés comme un poisson charnu.

**Accords mets et vins :** Plateau de fruits de mer, turbot grillé, ou encore pour les "aventuriers" avec un choucroute rôtie.

### 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](mailto: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)

