CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2021

Fraicheur minérale et fruitée



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.
Débourbage 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 2021 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 2022
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 48 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 9 gr /L de sucre

Dégustation

Au regards, bulles fines, robe or à reflets argentés.

Les arômes s'expriment délicatement sur des notes fraiches d'ananas, yuzu, coing frais, et fleur d'aubépine.

La bouche est équilibrée, d'attaque fraiche, d'une longueur gourmande sur la tarte au citron, avec une finale saline.

Moment(s) de consommation

Un millésime déjà prêt à la dégustation, qui s'appréciera davantage sur sa jeunesse (à son apogée mi-2026).

Accords mets et vins :

Huîtres fines de claire - Sashimi de daurade au yuzu -Maki végétarien.
Filet de sole meunière citronnée, écrasé de pommes de terre au beurre noisette.
Feta fraîche - Fromage de chèvre frais avec herbes et citron - Brie de Meaux très jeune.
Tarte au citron revisitée (peu sucrée, zestes confits, pâte fine) - Verrine ananas-citron vert, gelée de coing, tuile légère au sésame.

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

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