



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Fruité
Frais
et Gourmand*



DEMI-SEC TRADITION



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

- 62 % de Pinot Meunier
- 33 % de Chardonnay
- 5 % de Pinot Noir

Ce Demi-Sec est constitué de 34% de vins issus de l'année 2018 et de 66% de vins de réserve (2014 & 2015: 20%, 2016: 6%, 2017: 8%). L'apport de ces vins de réserve assure la régularité de nos cuvées Tradition d'une année sur l'autre.

- Mise en bouteille en printemps 2019
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 40 gr /L de sucre

Cette cuvée Demi-Sec est un retour gustatif aux dosages ancestraux, usage incontournable avant l'arrivée de la mode du dosage "brut" en 1900.

Dégustation

La robe or jaune laisse échapper de jolies bulles brillante aux reflets dorés et à l'ascension lente en un cordon homogène et délicat.

Le nez est agréable, senteurs gourmandes de fruits frais au sirop: mirabelles, abricots, prunes jaunes.

Le toucher de bouche est croquant, gourmand, sans lourdeur. Belle fraîcheur délicate reposant sur une fruité expressif.

Moment(s) de consommation: Vin de dessert, ou en cocktail "long-drink" sur glace

Accords mets et vins : Tarte façon tatin, soupe de fraises et mignardises.

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 2 ans.

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

Cette cuvée existe en 37.5cl (demie) et 75cl (bouteille).



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

