



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

EXTRA-BRUT TRADITION



So Fresh!



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

- 64 % de Pinot Meunier
- 33 % de Chardonnay
- 3 % de Pinot Noir

Ce champagne Extra-Brut est constitué de 56 % de vins issus de l'année 2019 et de 44 % de vins de réserve (2014 & 2015: 17%, 2017: 3% et 2018: 24%). 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 2020
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 4 gr /L de sucre

Dégustation

A l'oeil, cette cuvée dévoile sa teinte Or, aux reflets brillants et presque cuivrés.

Le nez est à la fois ample et frais, mêlant harmonieusement des notes de fruits jaunes murs (pomme golden, coing frais) et d'épices douces.

Le toucher de bouche est tonique en ouverture, enrobé d'amers frais qui allongent l'expression du fruit et sa densité; un vin tendu, avec du volume et une belle fraîcheur, sans le fard du dosage et au plus près de l'assemblage originel.

Moment(s) de consommation: Vin apéritif particulièrement.

Accords mets et vins : Huîtres évidemment, et autres fruits de mer, et pour les plus joueurs, une trilogie de fromages de chèvres frais et/ou affinés.

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 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

