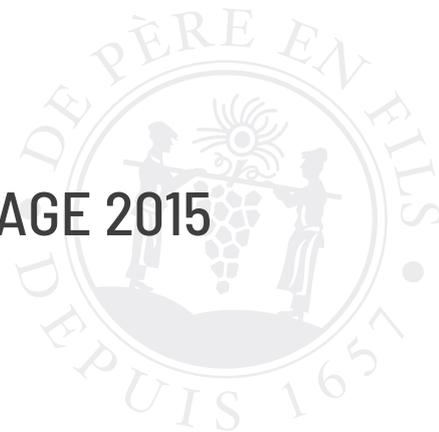




CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

CUVÉE HÉRITAGE 2015



Maturité
de
Caractère



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. Cette cuvée Millésimée « Vieilles Vignes » est issue d'une sélection parcellaire de vignes âgées de 25 ans minimum pour les Pinots Noirs et de 30 ans minimum pour les Chardonnays et les Pinots Meuniers.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné. Les raisins issus des parcelles sélectionnées « Vieilles Vignes » sont pressés et vinifiés séparément. Les moûts sont levurés et chaptalisés en cuve inox avant d'être aussitôt transférés en fûts de chêne pour la fermentation alcoolique. Une dégustation régulière des fûts est réalisée afin de sélectionner les vins qui pourront être retenus pour l'assemblage millésimé. Ils seront ensuite transférés dès fin de fermentation alcoolique en cuve inox où sera réalisée la fermentation malolactique.

Débourbage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné.

Assemblage

- 45 % Meunier
- 37 % Chardonnay
- 18 % Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange **2015** issus de nos vieilles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée. Cette cuvée ne représente que 2 % de notre production et uniquement les grandes années.

- Mise en bouteille en printemps 2016
- 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
- Potentiel de vieillissement en bouteille après dégorgement : 2 ans

Dégustation et accords

À l'œil, cette cuvée dévoile sa teinte Or soutenue, aux reflets presque cuivrés, caractéristique du long vieillissement en bouteille.

Le nez est ample et riche, mêlant harmonieusement des notes de fruits à pleine maturité (mirabelle, pomme golden, prune jaune, abricots) et de végétal sec, sur un fond de boisé léger, de petites touches de beurre et de grillé.

Le toucher de bouche est en ouverture à la fois boisé et fruité, avec des amers frais qui allongent la concentration du fruit et sa densité ; un vin de caractère, avec du volume et une belle plénitude, enrobés par la patine évolutive de la vinification en fûts de chênes.

Moment(s) de consommation: Cuvée à réserver pour le repas, avec des possibilités très intéressantes sur les plats chauds et sur les fromages affinés.

Accords mets et vins : Cailles mirabelles/morilles, feuilleté de jambon à la crème et aux girolles, plateau de fromages à pâte cuite parfaitement affinés (beaufort, tomme, parmesan, comté), pains aux fruits confits.

Conservation et Service: Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C. 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

