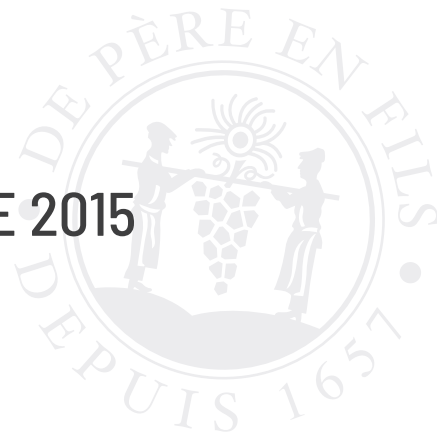




CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

MILLÉSIME 2015



Corne
d'Abondance



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.

« L'année viticole 2015: Du soleil, du soleil et encore du soleil, ce fut l'année la plus chaude jamais rencontrée en Champagne. La vigne, très friande de telles conditions a donné le meilleur d'elle-même. Nous avons attendu une maturité optimale pour débiter la cueillette le mardi 8 septembre, bien sûr, sous un beau soleil. Avec ces conditions météorologiques exceptionnelles, la pression des maladies a été très faible dans l'ensemble du vignoble et la présence de mauvais adventices très rare. L'utilisation d'intrants dans l'environnement a été réduite à son maximum.»

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, suivi rapidement d'un pressurage lent et fractionné. Débourageage 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

- 58 % de Meunier
- 30 % de Chardonnay
- 12 % de Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange 2015 issus de nos plus belles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée. Cette cuvée ne représente que 10 % de notre production et uniquement les grandes années.

- Mise en bouteille en printemps 2016
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 90 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 9 gr /L de sucre

Dégustation

Champagne brillant à la teinte Or soutenue, traversé de fines bulles délicates. Le nez est généreux, à l'élégance opulente, empli de fruits à pleine maturité (mirabelle, poire, prune jaune, nectarine, coing frais). Le toucher de bouche est soyeux, croquant, en équilibre sur le fruité intense et la rondeur de la maturité, souligné par un dosage léger adapté à la richesse du Millésime.

Moment(s) de consommation

Vin de repas.

Accords mets et vins : feuilleté de quenelles de volailles aux mirabelles, turbot rôti en rosti de pêches.

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 5 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

