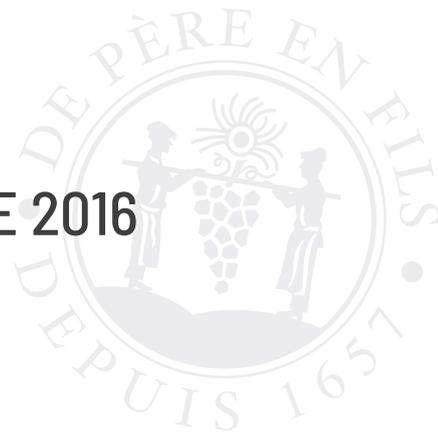




CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

MILLÉSIME 2016



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 2016: On se rappelle d'un début de saison compliqué dans les vignes, quelques petites gelées fin avril, une météo fraîche et pluvieuse en mai et juin, et la menace permanente du mildiou tout au long de la formation de la grappe au début de l'été. Après le 14 juillet, le soleil s'installe enfin sur nos coteaux et ne les quittera plus jusqu'en octobre. La véraison, phase de murissement des raisins, se déroule dans des conditions optimales. Le 15 septembre, avec une quarantaine de coupeurs, les premiers coups de sécateurs sont donnés dans la bonne humeur et sous un radieux ciel bleu.

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

- 51 % de Meunier
- 31 % de Chardonnay
- 18 % de Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange 2016 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 2017
- 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 à la teinte or blond traversée par des bulles délicates et légères. Nez délicat, fleur d'acacia, citron confit, abricot, ananas, et pointe de sirop d'érable. Le toucher de bouche est équilibré, finale gourmande sur le citron et l'ananas, pain d'épices, longueur minérale avec un dosage adapté.

Moment(s) de consommation

A l'apéritif comme sur une entrée

Accords mets et vins : charcuterie fine (pas de salaison trop fumée), poisson plat (sole sauce dielloise), foie gras.

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

