



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Puissance
Douceur
Gourmandise*



RATAFIA



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.

Elaboration

Le Ratafia est une « mistelle ».

Le moût, jus de raisin de Pinot Meunier fraîchement pressé, est rapidement assemblé à de la fine de Champagne (45% vol). L'apport d'alcool va empêcher le départ en fermentation alcoolique du moût et ainsi permettre de conserver la fraîcheur et la douceur du fruit.

Assemblage

- 2/3 de moût de Pinot Meunier

- 1/3 de Fine de Champagne

Après quelques mois de maturation, le ratafia de l'année est savamment assemblé avec des ratafias des années antérieures, filtré et mis en bouteille.

Le Ratafia titre 18 % vol.

Dégustation et accords

Champagne cristallin teinté d'or blond, à petites bulles nerveuses et délicates.

Le nez est abouti, élégant, aux notes expressives de fruits jaunes à pleine maturité (mirabelle, prune jaune, pomme golden).

Le toucher de bouche est gourmand, pour laisser place à la richesse et la densité réhaussées par une finale longue et fraîche.

Moment(s) de consommation

Le Ratafia, doux par le sucre du raisin non fermenté et chaleureux par l'alcool de la fine de champagne, s'appréciera à tout moment de la journée, avec des petits feuilletés salés, du fromage tels les « bleus » mais aussi sur des desserts plutôt chocolat.

Conservation et Service

Gardez vos bouteilles à l'abri de la lumière à une température constante de 10-15 °C.

Dans ces conditions, le Ratafia peut se garder de nombreuses années.

Ouverte, une bouteille peut se garder quelques semaines.

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

Cette cuvée existe en 70cl (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

