CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

BRUT TRADITION

Richesse, rondeur et fruité



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, suivi rapidement d'un pressurage lent et fractionné.
Débourbage 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
- 63 % de Pinot Meunier
- 34 % de Chardonnay
- 3 % de Pinot Noir

Ce BRUT est constitué de 76% de vins issus de l'année 2022 et de 24% de vins de réserve. L'apport de ces vins de réserve assure la régularité de nos cuvées Tradition d'une année sur l'autre mais aussi une belle complexité qui exprime tout le caractère de notre terroir.

- Mise en bouteille en printemps 2023
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 9 gr/L (+/- 1g/L)

Dégustation

À l'œil : Une robe or pâle aux reflets cuivrés.
Au nez : Un bouquet de fruits jaunes, mêlant pêche jaune juteuse, mirabelle, prune jaune et abricot, délicatement accompagné de quelques notes de fleurs blanches.
En bouche : Une bulle crémeuse et un bel équilibre entre fraîcheur, ampleur et gourmandise. La finale dévoile des notes de poire pochée et de crème pâtissière, rehaussées par de jolis amers rafraîchissants.

Moment(s) de consommation
Cuvée à réserver impérativement pour l'apéritif, avec une saisonnalité particulière en hiver pour son côté chaleureux.

Accords mets et vins :
Crustacés, terrine de poisson aux légumes et volailles festives de Noël.





Conservation et Service
Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.
Potentiel de vieillissement en bouteille après dégorgement : 2 années
A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 37.5cl (demie), 75cl (bouteille), 150cl (magnum) et 300 cl (jéroboam)

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION