



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— Charly-sur-Marne —



ブリュット ブラン・ド・ブラン 2011年

特徴: 芳醇&複雑

テロワール

グラティオ・ピリエールの畑は18ヘクタール。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのシャルリー・シュール・マルヌからシャトー・テイエリにかけて、燦々と陽の当たる斜面に広がっています。

斜面上側から中腹にかけては粘土石灰質、下側は壤土質で細かい粒子の土です。

古いものでは、樹齢50年のブドウの木もあります。

醸造とアサンブラージュ

しっかりと実が成熟するのを待ってからすべてを手作業で収穫。収穫直後にゆっくりと圧搾します。

最低12時間かけて自然に澱下げを行ってから、丁寧に澱抜きします。温度管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。

アサンブラージュ: 100%シャルドネ

古いシャルドネの畑にて2011年に収穫されたブドウのみを使ったミレジメ。弊社の生産量全体のうちわずか4%を占める製品です。

瓶詰: 2012春。

カーヴにて二次発酵後、最低36か月間澱とともに熟成。

デゴルジュモン(澱抜き): 出荷に先立つ3-6か月前。

ドザージュ: リッターあたり砂糖9グラム。

750ml(フルボトル)でご用意しております。

テイステイング

グリーンの光沢を秘めたゴールドのシャンパーニュに泡が映え、白く泡立っては消えていく。

エルダーフラワー、砂糖漬けジンジャー、チュペロースの非常に軽いノートが、柑橘類とややバターを思わせる豊かな香りを引き立てている。

マチュールと丸みを含んだ口当たりで、フィナーレはレモンの余韻。熟したシャルドネの味わいが最大限に生かされた複雑な1本。

シーン: アペリティフとして、あるいはスターターと共に

お食事との組合せ: アミユース・ブーシュ(野菜の巻きずし)、海老のカレー風味、鶏肉の紅茶&スパイス炒め



保存方法

光を避け10-15度に保たれたカーヴにて横に寝かせて保管ください。

5年以内のご賞味をおすすめいたします。6-9度にてフルート型グラスでご賞味ください。

Champagne Gratiot-Pillière, 8/10 av. Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne
www.champagne-gratiot-pilliere.com Tél : +33(0)3 23 82 08 68 - Fax : +33(0)3 23 82 73 98
e-mail : info@champagne-gratiot-pilliere.com

Contact Export : Christelle Gratiot +33 (0) 6 09 38 44 86