



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —



ブリュット・トラディション

特徴：フルーティー&爽やか



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・ロワールのシャルリー・シュール・マルヌからシャトー・ティエリにかけて、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。

・ サンプルージュ :

- ピノ・ムニエ 69 % (ヴァレ・ド・ラ・ロワールを代表するセパージュ。非常にフルーティーでまろやかな味わいをもたらします)
- シャルドネ 28 %
- ピノ・ノワール 3 %

54%が2015年産ワイン、46%がリザーヴからなるブリュット（2014年産26%、2031年産11%、2011年産9%）。リザーヴを加えることでトラディションの年ごとのムラを解消するとともに、このテロワールの特徴を余すところなく表現している端麗な複雑性も際立たせることができます。

瓶詰：2016年春。

カーヴにて二次発酵後、最低30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。

ドザーージュ：リッターあたり砂糖10グラム。

375ml（ハーフボトル）、750ml（フルボトル）、1500ml（マグナム）、3000ml（ダブルマグナム）のご用意があります。

テイस्टィング

ゴールドの輝きを秘めた透明なシャンパーニュ。きめ細やかな繊細な泡が立ち上る。

しっかりとしたエレガントな香りで、熟れはじめのイエローフルーツ（ミラベル、イエロープルーン、ゴールデンアップル）のような雄弁なノート。

口に含むと美味な味わいが広がり、豊かさや濃密さが現れる。フィナーレでは爽やかな余韻が長引く。

シチュエーション：アペリティフにぴったり。好みに合わせてお食事のおともにも。

お料理との組合せ：薄く切った熟成ミモレットチーズ、ミラベルのタタンのフォワグラ・ポワレのせ、ホワイトブーダンソーセージのパイ包みりんご添え。

保管方法

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。

デゴルジュマン後のボトル内熟成：2年。6-9 度にてフルート型グラスでご賞味ください。