



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

エクストラ＝ブリュット・トラディション

特徴：ミネラルリティ&エレガンス

## 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。

・ サンプラージュ :

- ピノ・ムニエ 80 %
- シャルドネ 16 %
- ピノ・ノワール 4 %

52%が2014年産ワイン、48%がリザーヴからなるエクストラ・ブリュット（2013年産42%、2012年産4%、2010年産2%）。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：2015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。

ドザージュ：リッターあたり砂糖5グラム。

750ml（フルボトル）をご用意しております。

## テイasting

明るいゴールドの色調で、きめ細かい泡が次々に立ち上ってくる。

雄弁な香りと、炒ったヘーゼルナッツや、アプリコット、ミラベルのようなイエローフルーツのノート。

アタックは鮮明で、ふくよかな果実の味わいが広がる。甘みと酸度のバランスが絶妙。

アペリティフに最適なシャンパーニュ：オイスター、サーモン（スモークサーモンでもお刺身でも）をのせたトーストにお勧め。

## 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。

2 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。