



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

## 最上のエレガンス



## ブラン・ド・ブラン ミレジム2020

### 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。

### 醸造

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2020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。

### 瓶詰め：2021春

カーヴにて二次発酵後、最低72か月間澱と共に熟成  
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：1リットルあたり砂糖9グラム

### テイスティング

明るいイエローで、グリーンの光沢が軽やかな泡の輝きを引き立てる。

繊細なトップアロマ。レモンの皮やクマツヅラ、菩提樹の軽いノートで、ややヘーゼルナッツの香りが感じられる。

口当たりはレモンのような爽やかさで、マンダリンオレンジのノート。レモンの皮のほどよい苦みと優雅なミネラルリティを備えた爽やかなフィナーレへと続く。

### シチュエーション

アペリティフに。お料理と合わせるなら、柔らかな口当たりの魚など、あくまで繊細な一品に。

### お料理との組み合わせ

シーフードの盛り合わせ。イシビラメのグリル。冒険してみたい人は、ローストしたシャルルスチーズに合わせて。

### 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。

ワインカーブでの保管期間：3 - 4年

6-9度にてフルート型グラスでご賞味ください。



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](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

