CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

ブラン・ド・ブラン　ミレジム2021

ミネラルでフルーティーな爽やかさ



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、下側は壌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2021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：2022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
繊細な泡。シルバーの光沢を備えたゴールドの色調。
パイナップル、柚子、生のマルメロ、サンザシの花などの爽やかなノートで、アロマが繊細に表現される。口当たりはバランスがよく、爽やかなアタック。レモンタルトを思わせる美味な余韻が長引き、塩気を含んだフィナーレ。

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

シ生ガキ（フィーヌ・ド・クレール）、柚子を添えた鯛のお刺身、ベジタリアン海苔巻き
スレモン風味のヒラメのムニエル、バター風味の粗いマッシュポテト、フレッシュフェタチーズ
セハーブとレモンを添えた山羊のフレッシュチーズ、ごく若いモーのブリーチーズ
ソ現代風にアレンジしたレモンタルト（甘みが抑えられていて、生地は薄めに、砂糖漬けのピール添え）、パイナ ップルとライムのヴェリーヌ、マルメロのゼリー、ゴマの薄いテュイール

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

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