



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

お料理が引き立  
つフルーティー  
& 爽やかさ



## ドウミ・セック・トラディション



### 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

- ピノ・ムニエ 76 %
- シャルドネ 24 %
- ピノ・ノワール 3 %

2017年産ワイン57%、2016年産リザーヴ25%、2013年産リザーヴ18%、からなるドウミ・セック。

リザーヴを加えることで、年ごとのムラを解消します。

瓶詰め：2018年春

カーヴにて二次発酵後、最低54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：1リットルあたり砂糖30グラム

1900年以降ブリュット用のリキュールによる補糖が盛んになりますが、このキュヴェには昔ながらの方法で補糖されています。

### テイasting

ゴールドイエローの液体から金色に光る美しい泡が生まれては、均一で繊細な線を描きながらゆっくりと立ち昇る。

ミラベル、アプリコット、イエロープルーンなどシロップにつけた生フルーツのような、食欲を誘う心地よい香り。

カリッとした舌ざわりで、まろやかだが重さを感じさせない。表現力豊かなフルーティーさが繊細な爽やかさを引き立てる。

### シーン

デザートにぴったりの1本。

### お料理との組合せ

お料理との組み合わせ：タルトタタン、イチゴのスープ、食後のプチスイーツと共に。

### 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。

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。

375ml（ハーフボトル）と750ml（フルボトル）でご用意しております。



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)



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