



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

エクストラ=ブリュット・トラディション



とってもフレンチ！



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压榨します。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 68 %
- シャルドネ 28 %
- ピノ・ノワール 4 %

2019年のワインを56%、リザーヴワインを44%（2014・15年：17%、2018年：24%）使ったエクストラ・ブリュット。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：2020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：1リットルあたり砂糖5グラム

テイasting

ゴールドの色調で、銅色がかった光沢。

ふくよかながら爽やかな香りが、熟したイエローフルーツ（ゴールデンアップル、生のマルメロ）、スイートスパイスのノートと調和している。

口に含むと力強さが感じられ、それを包む爽やかな苦みが効いて、果実の持ち味や濃厚さを持続させる。張りのあるワインで、量感と心地よさややかさが特徴。ほどよいドザージュで、オリジナルのアサンブラージュにごく近い風味。

シーン：`アペリティフ`におすすめ。

お料理との合わせ

パルメザンチーズを添えたソルティなグジェール、オイスター、ホタテ貝などの貝類

保管方法

お料理との組み合わせ：生ガキはもちろん、魚介類全般。フレッシュまたは熟成させたチェーヴルチーズを3種そろえて楽しんで……。

750ml（フルボトル）を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

