



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

的確な
と
調和の取れた



ミレジム2018

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。

2015年のブドウ：太陽がいっぱいだった2016年は、シャンパーニュ地方で観測史上最高気温を記録しました。陽気な気候が大好きなブドウは最高の出来で、完熟するのを待ってから9月8日火曜日に収穫をスタートしました。収穫中も太陽がさんさんと降り注ぎました。めったにない好条件に恵まれたおかげで、畑全体での病気のリスクや突発的な出来事はごくわずかで、肥料も最低限に抑えられました。

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し、ただちにゆっくりと数度に分けて圧搾します。

最低12時間かけて自然に澱下げをしてから、丁寧に澱を引きます。

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に移ります。

アサンプラージュ

- ムニエ 62%
- シャルドネ 30%
- ピノ・ノワール 8%

弊社の最高のブドウ樹とテロワールから生まれた2018年のブドウだけを使用。このビンテージキュヴェは生産量全体のわずか10%を占め、最良の年だけに醸造されます。

- 2019年春に瓶詰め
- ワインセラーにて泡の形成。その後90か月間澱の上で熟成
- デゴルジュマン：販売の3～6か月前に実施
- ドザージュ：1リットル当たりの糖分9g

エイスティング

明るくグレーがかったゴールドの光沢の合間を縫って、繊細で軽やかな泡が立ち上る。

ややフルーティーな際立った香り。イエローフルーツやホワイトフルーツの食欲を誘うノートで、さわやかなベリー系が軽く感じられる。

口当たりはバランスが取れていて、ほのかな酸味が張りを感じさせる。持続性のあるテクスチャーと温かみのあるフィナーレが、口の中に長い余韻を残す。果樹や柑橘類の香味。

テチューエーション：アペリティフやスターターに。

お料理との組合せ：温かいグジェール、トリュフを添えた帆立貝のおつまみ

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。5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。
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



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