



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

力強さ
まろやか
グルメ



ラタフィア



ラタフィア

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。

製造

ラタフィアは「ミステル」と呼ばれるお酒です。

これは、ピノ・ムニエの搾りたての果汁をアルコール度45%のフィヌ・ド・シャンパーニュ（コニャック）とアサンブラージュしたもので、アルコールによって果汁のアルコール発酵が止まり、フルーツ自体がもつさわやかさや甘さが保たれます。

割合

- ピノ・ムニエ果汁 3分の2

- フィヌ・ド・シャンパーニュ 3分の1

数か月熟成させてから、その年のラタフィアを他の年のものと丁寧にアサンブラージュし、フィルタリング、瓶詰めを行います。

アルコール分：18%

テイasting

透明でゴールドの光沢があり、泡はごく繊細。

しっかりとしたエレガントな香りで、ミラベル、イエロープルーン、ゴールドエンアップルなど、熟したばかりのイエローフルーツのノートが雄弁に表れる。

口当たりはまろやか。豊かで濃密な味わいで、フィナーレはさわやかで長い余韻。

シーン

発酵を経ない果汁のもつ甘さと、フィヌ・ド・シャンパーニュのアルコールによる力強さをもつラタフィアは、どんなシーンにも合います。ソルティーなパイ類、ブルーチーズ、チョコレートベースのデザートと好相性

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いただければ、長期保存可能です。

開栓後は数週間保存可。

6-9 度にてワイングラスでご賞味ください。

700ml（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



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