



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

ブリュット・ロゼ



フルーティー！



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・ロワールのシャルリー・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します。

白ワイン：压榨後ただちに自然に澱下げを行い、18-20度に保た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。

赤ワイン：ピノ・ムニエの実を花梗から切り離し、丸ごと樽に入れます。数日すると皮の黒さにより果汁が赤くなります。マセラシヨンの間にアルコール発酵がはじまります。希望の色になったところで皮を除去し、温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵を終え、マロラクティック発酵に移ります。

アサンブラージュ

- ・ピノ・ムニエ&ピノ・ノワール 78%
- ・シャルドネ 22%

イメージ通りの色と複雑な香りは、緻密なアサンブラージュの賜物。このロゼは2019年収穫のブドウのみでつくられており、白ワイン83%（うち26%リザーヴワイン）、赤ワイン（コトー・シャンプノワ）17%の割合です。

- ・瓶詰め：2020年春
- ・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リットルあたり糖分10グラム

テイasting

サーモンピンクの色調で、細やかな泡がグラスの中で輝きを放つ。

繊細で控えめな香りが時と共にレッドフルーツやコンポートのようなノートへと変化する。

口に含むや刺激的でさわやかな感触が持続し、軽い爽快感が温かみのあるフルーティーなフィナーレへと続く。

シーン

豊かなフルーツの風味と爽やかさを備えた、オールマイティーな1本。

お料理との組み合わせ

フォワグラのトーストにレッドフルーツを添えて。フィレミニオン、仔牛やラムのチョップなどのピンク色の肉、マグロのたたき、サーモンのカルパッチョ、ヒメジなど赤魚のグリル。食いしん坊はチョコレートのミニスイーツと合わせても。

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。1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）、750ml（フルボトル）のご用意があります。



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

