



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

ブリュット・ロゼ



果実の爽やかさ



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。マセラシオ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 74 %
- ・シャルドネ 21 %

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2022年収穫のブドウのみでつくられており、白ワイン74%（うち26%リザーヴワイン）、赤ワイン（コトー・シャンプノワ）14%の割合です。

- ・瓶詰め：2023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9グラム

テイスティング

ピンクがかったゴールドの輝きと、サーモンピンクの光沢。細かく軽やかな無数の泡が数珠つなぎに昇っていく。

繊細かつフローラルな香りで、イチゴ、ラズベリー、そしてどこかカシスを思わせる。

口当たりは芳醇で、豊かなフィナーレはイチゴの香味。同時にサクランボとスグリの爽やかさもわずかに感じられる

シチュエーション

フルーツの豊かさと爽やかさを兼ね備えているので、どんな場面にも合う。

お料理との組み合わせ

ビーツのサラダ、スモークした鱈の生クリーム添え、エウプレット唐辛子風味のラムチョップ、繊細な味のシャルキュトリーの盛り合わせ

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



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