



CHAMPAGNE

Gratiot-Pillière

PROPRIETAIRE-RECOLTANT

Charly-sur-Marne, le 8 février 2011

Madame, Monsieur,

DE LA VIGNE....

Après des vendanges 2010 très ensoleillées, les premières dégustations de vins avant assemblage sont plutôt prometteuses.

La vigne est actuellement en repos végétatif. Nous avons débuté la taille pour préparer chaque cep à un réveil dans les meilleures conditions au printemps. Par cette taille, nous gardons les bois qui nous permettent de réguler la production et d'obtenir des raisins de qualité à la vendange.

.....AU VIN.

Pour ce début d'année, nous mettons à votre disposition dans nos cuvées TRADITION un champagne issu majoritairement de l'assemblage des vins de 2007.

Notre BRUT ROSE est issu de l'année 2008. Ce vin exprime la jeunesse du fruité, le style est raffiné. La bouche est élégante, vive et finement dosée.

Notre BRUT MILLESIME 2006 s'affirme en vieillissant.

Notre Cuvée MATHYS est toujours aussi exceptionnelle par son équilibre « maturité / fraîcheur » et son intensité aromatique.

OFFREEXCEPTIONNELLE :

Jusqu'au 30 Juin 2011, nous vous proposons notre Cuvée MATHYS 2002 au tarif préférentielle de 15 € au lieu de 17 €.

C'est le moment de découvrir le champagne des grands événements.

Comme nous vous l'avions annoncé dans notre courrier d'août 2010, nous mettons en place une « NEWSLETTER ». Notre nouveau site est en reconstruction et ne sera mis en ligne qu'en Juin 2011. Cette « NEWSLETTER » arrivera avec le nouveau site.

Dors et déjà, nous vous invitons à nous communiquer votre adresse mail pour recevoir ce courrier.

Nous renouvelons notre offre pour un DINER CROISIERE sur la SEINE à Paris.

Pour l'achat de 24 bouteilles de champagne GRATIOT-PILLIERE, nous vous proposons la formule suivante :

Croisière 1h30 + menu réalisé par Tateru Yoshino (1 étoile Michelin) + 1/2 bouteille champagne GRATIOT-PILLIERE = **49€ par personne au lieu de 69€**

Détail de l'offre :

Tateru Yoshino, chef des cuisines du Stella Maris et **1 étoile au Guide Michelin**, n'est pas un adepte « tendance » de la cuisine « fusion » ! Son style est inimitable. En effet, **Maitre Yoshino redonne vie** aux classiques d'**Escoffier** ou de **Bocuse** et cette cuisine-là, précise mais sans préciosité, est d'une **modernité absolue** ! Conformément à une **tradition japonaise** à laquelle il est toujours resté fidèle, **Tateru Yoshino** suit le rythme des saisons et s'approvisionne uniquement en **légumes issus de l'agriculture biologique**, confectionnant des menus faisant la part belle aux **produits du terroir** comme le **foie gras** ou encore l'**agneau**.



Bon valable tous les dimanches soirs (départ 19h00 ou 21h15) du 20 février au 30 juin 2011.,
www.paris-en-scene.com

Si vous souhaitez bénéficier de cette offre, veuillez nous contacter au 03 23 82 08 68.

Salutations pétillantes.

Olivier et Sébastien GRATIOT