



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Pureté et Fraicheur,
Fruité et Minéralité*



EXTRA-BRUT MILLESIME 2018



Notre Terroir

Notre vignoble de 18 ha s'étend sur les coteaux ensoleillés (exposés sud) de la Vallée de la Marne, entre Charly-sur-Marne et Château-Thierry. Nos sols sont argilo-calcaires en haut et milieu de coteaux, limoneux et légers en bas de coteaux.

Année 2018 : Une récolte rêvée. Excepté un mois de mai très arrosé, la saison 2018 s'est déroulée sous les meilleurs hospices. Le soleil s'est installé dès les premiers jours de juin, au tout commencement de la phase de formation des grappes (floraison) et est ensuite resté figé sur nos coteaux tout au long du cycle de maturation des raisins, jusque fin août. Ces conditions estivales très favorables ont précipité le lancement de la cueillette au 28 août.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale, rapidement suivi d'un pressurage lent et fractionné. Débourageage naturel pendant un minimum de 12h suivi d'un soutirage soigné. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée suivi d'une fermentation Malo-lactique recherchée.

Assemblage

- 62 % de Pinot Meunier
- 30 % de Chardonnay
- 8 % de Pinot Noir

Seuls les raisins de la vendange 2018 issus de nos plus belles vignes et de nos meilleurs terroirs vont constituer cette cuvée millésimée. Cette cuvée ne représente que 10 % de notre production et uniquement les grandes années.

- Mise en bouteille en printemps 2019
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 60 mois
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 4 gr /L de sucre

Dégustation

A l'oeil, une robe dorée à reflets argent.

Un nez pur, de belles notes briochées, de beurre frais, de tilleul, avec un fruité agrume (citronné), de pomme et poire fraîches.

En bouche la bulle est crémeuse, l'attaque fraîche précède un bel équilibre tendu finissant sur des notes citronnées, de pomme charnue, sur une trame minérale droite et persistante.

Moment(s) de consommation: Cet Extra Brut est le partenaire idéal de l'apéritif ; pour autant il sera tout à fait en accord avec des mets iodés (incontournables avec les huitres, ou encore sushis, sashimis...)

Accords mets et vins : il sera en parfait accord avec des mets iodés: huitres, sushis, sashimis, et pour les plus joueurs, une trilogie de fromages de chèvres frais et/ou affinés.

Conservation et Service

Gardez vos bouteilles couchées à l'abri de la lumière à une température constante 10-15 °C.

Nous vous recommandons de consommer ce champagne dans les 2 ans.

A servir de préférence dans des flûtes à une température entre 6 et 9 °C.

Cette cuvée existe en 75cl (bouteille).



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

