



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

Fruité et délicat !



BRUT ROSÉ



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.

Vinification

Vendange entièrement manuelle décidée après obtention d'une maturité optimale.

Vin blanc : Débourageage naturel aussitôt pressurage. Fermentation alcoolique en cuve inox à 18-20 °C suivie de la fermentation Malo-lactique.

Vin rouge : Les grains de raisins de Pinot Meunier, séparés de leur rafle, sont mis entiers en cuve. Au contact de la peau noire, le jus se colore pour devenir rouge au bout de quelques jours. La fermentation alcoolique commence pendant cette macération.

Séparé des peaux de raisin, la couleur voulue obtenue, le jus termine sa fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée. Puis suit la fermentation Malo-lactique.

Assemblage

- 74 % de Pinot Meunier & 5% Pinot Noir

- 21 % de Chardonnay

L'opération de l'assemblage est très délicate afin d'obtenir la couleur et la complexité aromatique souhaitée. Ce Rosé est constitué de 87% de vins blancs (dont 13% de vins de réserve) et 16% de vins rouges "côteau champenois" uniquement issus de la récolte 2020.

- Mise en bouteille au printemps 2021

- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois minimum

- Dégorgement : 3 à 6 mois

- Dosage : 10 gr /L

Dégustation et accords

A l'oeil, une teinte or rose brillante, aux reflets saumonés; cordon de multiples bulles fines et légères.

Le nez délicat, floral, cerise douce, pointe fraise compotée et cannelle.

Le toucher de bouche est charnu, finale gourmande sur la fraise, avec une pointe de fraîcheur sur la cerise douce (cerise Napoléon)

Moment(s) de consommation : Cuvée aux multiples moments, en apéritif comme sur un dessert, de par la richesse du fruit et sa fraîcheur.

Accords mets et vins : charcuterie fines, jambon de Reims, charlotte peu sucré au biscuit rose de Reims ou tout simplement des groseilles à la crème d'Isigny.



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 37.5cl (demie), 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

