



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

*Equilibre
Généreux*



BRUT TRADITION



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, suivi rapidement d'un pressurage lent et fractionné.

Débourbage 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

- 64 % de Pinot Meunier
- 33 % de Chardonnay
- 3 % de Pinot Noir

Ce BRUT est constitué de 66% de vins issus de l'année 2021 et de 34% de vins de réserve. L'apport de ces vins de réserve assure la régularité de nos cuvées Tradition d'une année sur l'autre mais aussi une belle complexité qui exprime tout le caractère de notre terroir.

- Mise en bouteille en printemps 2022
- Prise de mousse en cave puis vieillissement sur lies pendant 30 mois minimum
- Dégorgement : 3 à 6 mois avant sa commercialisation
- Dosage : 10g/L (+/- 1g/L)

Dégustation

A l'œil, une teinte or clair entoure les bulles fines qui remontent lentement.

L'empreinte aromatique élégante, encore discrète sur des notes de fruits du verger (poire), et de fruits jaunes (mirabelle, prune jaune)

A la gourmandise du fruit se rajoute en bouche la générosité et l'amplitude, précédant une finale structurée et finement charnue, équilibrée par une belle fraîcheur élégante.

Moment(s) de consommation

Cuvée à réserver impérativement pour l'apéritif, avec une saisonnalité particulière en hiver pour son côté chaleureux.

Accords mets et vins :

- Chips de Parmesan et de Comté
- Toasts craquants de saumon



Conservation et Service

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

Potentiel de vieillissement en bouteille après dégorgement : 2 années

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

Cette cuvée existe en 37.5cl (demie), 75cl (bouteille), 150cl (magnum) et 300 cl (jéroboam)



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

