



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

## ブリュット・トラディション



## 豊満なバランス



### 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。収穫直後にゆっくりと圧搾します。最低 12 時間かけて自然に澱下げを行ってから、丁寧に澱抜きします。温度管理さ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。

アサンブラージュ

- ピノ・ムニエ 64 %
- シャルドネ 33 %
- ピノ・ノワール 3 %

2021年のワイン66%、リザーヴワイン34%。リザーヴを加えることで年ごとのムラを解消するとともに、テロワールの特徴を雄弁に表現する複雑な複雑性も出せます。

- 瓶詰め：2022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リットルあたり砂糖11グラム (+/-1g/L)

### テイasting

明るい色調で、繊細な泡がゆっくりと立ち上る。

優雅なアロマで、果樹（洋ナシ）、イエローフルーツ（ミラベル、イエロープルーン）のあくまで控えめなノート。

美味なフルーツの香味に、ふくよかでたっぷりとした口当たりが加わり、優雅な爽やかさが、細やかなコクとバランスを備えたしっかりとした構造のフィナーレへと続く。

### シチュエーション

断然アペリティフ。温かみがあるので、特に冬にお勧め。

### お料理との組合せ

パルメザンチーズやコンテチーズのチップス。歯ごたえのあるサーモントースト。

### 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。デゴルジュモン後のボトル内熟成：2年

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）、1500ml（マグナム）、3000ml（ダブルマグナム）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](http://www.champagne-gratiot-pilliere.com)

