

# GRATIOT & CIE

## CHAMPAGNE

### ALMANACH N°0 BRUT NATURE

Un champagne Blanc de Noirs, léger et gourmand. Il exprime toute l'élégance du Pinot Meunier, offrant des notes au caractère brioché. Il ravira les amateurs de pureté et de champagne non dosé.

#### COMPOSITION

77 % Pinot Meunier, 23 % Pinot Noir  
Vendanges 2011

#### VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées  
88 % des vins en fermentation malolactique  
4 % vinification en fût

#### DOSAGE

0 gr/litre

#### DISPONIBLE EN

750 ml : vieillissement 6 ans

#### TERROIR

100 % commune de Saulchery  
Les Gains  
Les Creusettes  
Les Gouges

#### ACCORD METS/VINS

Cette cuvée se déguste surtout à l'apéritif, ou bien à table avec un filet de sandre et une sauce légèrement crémée. N'hésitez pas à l'accorder avec du fromage, tel la mimolette, le parmesan ou le gouda.



www.champagne-gratiot.com

