

GRATIOT & CIE

CHAMPAGNE

ALMANACH N°2 INTENSE

Un nez intense et aromatique alliant finesse et maturité. Les arômes de fruits secs et confits lui offrent une belle légèreté en bouche, accompagnée d'une finale longue.
Un champagne à son apogée.

ASSEMBLAGE

70 % Pinot Meunier, 25 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir
Majorité vendanges 2010
45 % vins de réserve 2008 et 2009

VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées
100 % des vins en fermentation malolactique

DOSAGE

8 gr/litre

DISPONIBLE EN

750 ml : vieillissement 6 ans

TERROIR

Les Gains (commune de Saulchery)
Les Creusettes (commune de Saulchery)
Les Boulards (commune de Charly Sur Marne)
Les Vignes Rouges, dit Grande Pièce (commune de Saulchery)
Les Hautes Blanches Vignes (commune de Charly Sur Marne)

ACCORD METS/VINS

Parfait pour un apéritif ou un repas. Idéal sur des crustacés, des huîtres, mais aussi sur un saumon.



www.champagne-gratiot.com



Champagne GRATIOT & CIE - 27 av Fernand Drouet - 02310 Charly Sur Marne, France
Tel : +33 (0)3 23 82 06 89 - amelie@champagne-gratiot.fr

