

GRATIOT & CIE

CHAMPAGNE

ALMANACH N°3 ROSÉ

Sa bouche est fraîche et franche aux arômes de fruits rouges. Une cuvée soyeuse.

ASSEMBLAGE

41 % Pinot Meunier, 38 % Chardonnay, 21 % Pinot Noir
Majorité vendanges 2015
24 % vins de réserve, 10 % vin rouge, 26 % Rosé de Saignée

VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées
94 % des vins en fermentation malolactique
Rosé de Saignée : égrappage (séparation des grapes) et macération pendant 15h
Vin rouge : égrappage et macération en cuve pendant 9 jours
Pas de presse. Reste des jus en vinification traditionnelle

DOSAGE

9 gr/litre

DISPONIBLE EN

750 ml : vieillissement 3 ans - 375 ml : vieillissement 2 ans
1 500 ml : vieillissement : 4 ans

TERROIR

Les Gains (commune de Saulchery)
Les Vignes Rouges (commune de Saulchery)
Les Gougues (commune de Saulchery)
Les Fontenies (commune de Charly Sur Marne)

ACCORD METS/VINS

Accompagne magnifiquement bien un dessert, telle la tarte aux fruits rouges. Excellent sur une viande rouge.



www.champagne-gratiot.com

