

GRATIOT & CIE

CHAMPAGNE

ALMANACH N°4 MILLÉSIMÉ 2009
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

Un millésimé aux arômes délicats, légers, structurés et expressifs. Une subtile complexité et une belle maturité soulignent ses notes de fruits jaunes et sa belle fraîcheur.
Un Blanc de Noirs de caractère !

N°4



www.champagne-gratiot.com

ASSEMBLAGE

83 % Pinot Meunier, 17 % Pinot Noir

VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées

100 % des vins en fermentation malolactique

DOSAGE

4,5 gr/litre

DISPONIBLE EN

750 ml : vieillissement 8 ans - 1 500 ml : vieillissement : 9 ans

TERROIR

Les Gains (commune de Saulchery)

Les Creusettes (commune de Saulchery)

Les Gouges (commune de Saulchery)

ACCORD METS/VINS

Idéal à l'apéritif. N'hésitez pas à le marier avec une volaille dorée au four ou un poisson de rivière.

