

GRATIOT & CIE

CHAMPAGNE

DÉSIRÉ GRATIOT MILLÉSIMÉ 2008

www.champagne-gratiot.com



Un champagne élégant avec beaucoup de personnalité. Sa bouche crémeuse et soyeuse offre de généreux arômes de fruits jaunes, accompagnés de saveurs beurrées et briochées en finale.
Une cuvée tout en dentelles !

ASSEMBLAGE

66 % Pinot Meunier, 34 % Chardonnay

VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées

100 % des vins en fermentation malolactique

20 % vinification en fût

DOSAGE

6,5 gr/litre

DISPONIBLE EN

750 ml (3 550 bouteilles) : vieillissement 9 ans

1500 ml (60 magnums) : vieillissement 9 ans

TERROIR

Les Creusettes (commune de Saulchery)

Les Fontenies (commune de Charly Sur Marne)

Parcelles des communes d'Azy Sur Marne et Bonneil

ACCORD METS/VINS

Idéal pour accompagner un repas de la mer. Il se déguste parfaitement avec un poisson ou encore un caviar de citron sur des Saint Jacques en carpaccio.



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

