

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

ALMANACH NO.0 - BRUT NATURE



Beskrivelse

Fine bobler og gylden farve
Denne lette Blanc de Noirs champagne forkæler os med duft og smag af tørret frugt tilført brioche, brandy og mandler.

Pairing

Nydes som apéritif, til fiskeretter med cremet sauce eller til oste som gouda og parmesan.

Producent

Rémy Gratiot

By/Område

Saulchery / La Vallée de la Marne

Høstår

2011

Druer

77% Meunier
23% Pinot Noir

Dosage

Brut Nature 0g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, dog 4% af vinen fadlagret
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.

Champagne Gratiot & Cie

Rémy Gratiot er 5. generation af en familie, hvis vinhistorie daterer helt tilbage til 1899, hvor Désiré Gratiot, for sin fremstilling af hvidvin (stillevin) blev prisbelønnet af "le concours général de Paris" - altså udvalgt som en af de bedste i Frankrig.

I dag producerer Rémy og hustruen Amélie årligt 90.000 flasker champagne af høsten fra 17ha. I champagne-rækken hos Gratiot & Cie finder vi Almanach No. 1 (brut og demi-sec), 2, 3 (rosé) og 4 samt 2 særlige Désiré flasker dedikeret til forfaderen.

Gratiot & Cie er familiedrevet, men alligevel noteret som NM (Négociant Manipulant), fordi Rémy også varetager produktionen på baggrund af høst fra sin søsters vinstokke.

Der er traditionen tro hos Gratiot-familien meget fokus på Meunier-druen, der naturligt er deres primære druesort. Selv ser de sig som ambassadører for denne drue.