

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

ALMANACH NO. 4 - MILLÉSIME 2009



Beskrivelse

Lækker rund og smagsmæssigt ensartet champagne med smagsnuancer af orange-gule frugter. Duft af honning og nødder. Farven er sart gylden.

Pairing

Som apéritif, til grillet kylling eller fisk.

Producent

Rémy Gratiot

By/Område

Charly sur Marne / La Vallée de la Marne

Cru

Saulchery, La Vallée de la Marne

Høstår

2009

Druer

83% Meunier
17% Pinot Noir

Dosage

Extra brut 4,5g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke, Pinot Noir dog i egetræstønde
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.