

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

ALMANACH NO. 1 - DEMI-SEC



Beskrivelse

Samme base som Almanach No.1

En fin gylden farve.

En dejlig sød champagne, men alligevel med en frisk og frugtig duft og smag; særligt af orange frugter.

Dosagen giver en dejlig blød og cremet struktur.

Pairing

Dessert-champagne; særligt desserter med orangefrugter, kanel, nøddebund

Producent

Rémy Gratiot

By/Område

Charly sur Marne / La Vallée de la Marne

Cru

Saulchery og Charly sur Marne (ikke rangeret)

Høstår

2012-2011-2010

Druer

85% Meunier

15% Chardonnay

Dosage

Demi Sec 32g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke

Malolaktisk fermentering udført

Anden fermentering i flaske

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.