

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

ALMANACH NO. 3 - ROSÉ



Beskrivelse

Skøn rosenrød farve med et orange skær.
Dejlig duft af røde bær og mandler.
Smagen domineres af jordbær.
Meget harmonisk champagne med fine bobler.

Pairing

God som apéritif
Til let-krydret mad og til desserter med røde bær.

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

41% Meunier
38% Chardonnay
21% Pinot Noir

Dosage

Brut 9g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
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.