

# CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

## ALMANACH NO. 2 - Boisé

---



### Beskrivelse

Dette er en frugtig, fyldig og vinøs champagne, med en lys gylden farve. Den kommer med noter af pære, mandel, mandarin og let røg. Boisé betyder træ og denne champagne er lagret på egetræstønder, som er med til at give champagnen mere kompleksitet og øger den vinøse oplevelse.

### Pairing

God som apéritif, men også til ost eller en lækker svampe risotto.

### Producent

Rémy Gratiot

### By/Område

Charly Sur Marne

### Cru

Saulchery og Charly sur Marne (ikke rangeret)

### Høstår

Majoriteten fra 2018  
22% Vin de reserve fra 2016

### Druer

69% Meunier, 31% Chardonnay

### Dosage

Extra brut 5 g/l

### Vinifikation

Første fermentering i ståltanke  
Ingen Malolaktisk fermentering udført  
Anden fermentering i flaske  
79% af vinen er fadlagret

---

### 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 (Negociant 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.