

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

Almanach No4 - Millésime 2013 Blanc de Noirs



Beskrivelse

Dejlig frisk og moden champagne med en let gylden farve og noter af orangefrugter og røde bær. Rémy omtaler den som "en moden champagne med bløde noter af røde bær fra Pinot Noir samt friskhed og elegance fra Meunier; en champagne, som er både gourmant og fin".

Pairing

God som apéritif, men er perfekt til svamperisotto, fisk og skaldyr.

Producent

Rémy Gratiot

By/Område

Charly sur Marne / La Vallée de la Marne

Cru

Saulchery (ikke rangeret)

Høstår

2013

Druer

65% Meunier, 35% Pinot Noir

Dosage

Extra Brut 3,4 g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret i familiens kælder i 7 år
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 (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.