

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

ALMANACH NO. 1 -



Beskrivelse

Fine bobler og gylden farve
Rund og frugtig champagne med duft og smag af orange frugter

Pairing

God som apéritif
Tapas-menuer, lammekød samt æble/kanel-tærte

Producent

Rémy Gratiot

By/Område

Charly sur Marne / La Vallée de la Marne

Cru

Saulchery og Charly sur Marne (ikke rangeret)

Høstår

Majoriteten fra 2016
42% Vin de reserve fra 2014 og 2015

Druer

85% Meunier, 15% Chardonnay,

Dosage

Brut 9 g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
69% Malolaktisk fermentering udført og 7% fadlagret
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 (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.