

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

ALMANACH NO. 2 -



Beskrivelse

Vedholdende bobler og gylden farve. Elegant, frisk og let-frugtig champagne - lidt mere vinøs end Almanach No.1. Noter af tørret frugt, brioche, kanel, mango, honning. Et strejf af æble og citrus fra chardonnay. Dejlig lang smag, der afsluttes i den søde skala.

Pairing

God som apéritif eller meget gerne til fisk.

Producent

Rémy Gratiot

By/Område

Charly sur Marne / La Vallée de la Marne

Cru

Saulchery og Charly sur Marne (ikke rangeret)

Høstår

Majoriteten fra 2014

Vin de reserve fra 2012-2013

Druer

70% Meunier, 25% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Dosage

Brut 5 g/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 (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.