

# GRATIOT & CIE

## CHAMPAGNE

### ALMANACH N°1 BRUT

Un champagne fruité et généreux aux notes florales et légères. Une très belle longueur en bouche qui exprime avec caractère toute la typicité de notre Terroir.

#### COMPOSITION

85 % Pinot Meunier, 15 % Chardonnay  
Majorité vendanges 2014  
51 % vins de réserve 2012 et 2013

#### VINIFICATION

Cuves inox thermo régulées  
98 % des vins en fermentation malolactique  
1 % de fût

#### DOSAGE

9 gr/litre

#### DISPONIBLE EN

750 ml : vieillissement 3 ans      1500 ml : vieillissement 4 ans  
375 ml : vieillissement 2 ans      3 000 ml : vieillissement 4 ans

#### TERROIR

Sol argilo-limoneux, argilo-calcaire et limoneux-calcaire, un peu de sable.

Assemblage de 7 de nos villages alentours exposés majorité Sud.

#### ACCORD METS/VINS

Un champagne qui se déguste à tout moment de la journée ou pour une occasion spéciale. Parfait sur une tarte aux pommes à la cannelle ou un tajine d'agneau.



www.champagne-gratiot.com

