



Champagne Gratiot Almanach N°1 Brut MAGNUM (1500 cl)

Algemeen

Rémy Gratiot is de 5de generatie die champagne produceert in de Marne-Vallei. Het Gratiot-champagne-huis werd opgericht in 1868 en heeft als missie om de Pinot Meunier-druif nog verder op de kaart te zetten.

De wijngaarden bevinden zich grotendeels rond Charly-sur-Marne, uiteraard in de vallée de la Marne.

De Almanach N° 1 is een blend van 85% Pinot Meunier en 15% Chardonnay. Bij het persen van de druiven wordt enkel de vin de cuvée weerhouden, alle vin de taille wordt doorverkocht. De champagne rijpt minimum 36 maanden op de lees wat de champagne meer kracht en evenwicht zal geven.

Deze Brut krijgt nog meer kracht toegekend door het aanvullen met een dosering van 9g suikers, maar met behoud van elegantie.

Magnumfles van 1,5 liter (= 2 flessen).

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Chardonnay, Pinot Noir

Land

Frankrijk

Regio

Champagne

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode
traditionelle)

Vatrijping

36 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

Rijp fruit (appel, ...) gecombineerd met een frisse mineraliteit en een duidelijke torrefaction, met nootjes, toast en zelfs licht gerookte aroma's. Ook de nuances van lactische geuren (gist) mogen niet ontbreken.



Smaak

Evenwichtig, elegant en afdronk zijn de kernwoorden die deze champagne omschrijven. De volle smaak wordt geaccentueerd door fijne fruitzuren die de afdronk iets langer maken.

Gastronomie

Heerlijk als aperitief, maar kan ook gecombineerd met kleine gerechten.

Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

12.00 %

Inhoud

1500.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk