



ACQUISTATO IL .....

Champagne Gratiot & Cie "N.1" Brut

NV

## Elegante, rotondo ed equilibrato



Svinando

Maison Gratiot & Cie propone questo Champagne Almanach N. 1, versione Brut, dunque secco ma non estremo. Un interessante bollicina che nasce da una lavorazione di 85% Pinot Meunier, vitigno di base nella Valle della Marna, e 15% di Chardonnay. Tutte le uve provengono dai villaggi di Charly Sur Marne a un'altitudine compresa tra i 100 e i 165 metri sul livello del mare. Vigneti correttamente esposti a Sud, con piante di un'età media di 35 anni. Qui il terreno è tipicamente argilloso-gessoso, con una buona presenza di calcare e sabbia. Vendemmia manuale a settembre, il vino base viene vinificato in vasche di acciaio Inox termoregolate. Particolare è poi la scelta di sottoporre circa il 70% dei vini base a fermentazione malolattica, e di vinificare in legno circa il 7% delle basi. Nell'assemblaggio della cuvée, poi, il produttore utilizza una larga parte di vini di annata a cui si aggiunge una percentuale di circa il 40% di vino di riserva proveniente da annate precedenti. L'affinamento sui lieviti è di circa 3 anni. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo dorato. Al naso è facile percepire note di frutta matura a bacca gialla, poi fresche sensazioni floreali, note burrose e di crosta di pane. Sul finale, poi, leggere note tostate a rendere il tutto più complesso. In bocca è invece piacevolmente morbido e fresco, con note fruttate di mela e pesca, sentori di lievito, brioches e delicati richiami alla tostatura. Elegante, rotondo ed equilibrato, gratifica con una ottima persistenza. Consigliato con un menù di pesce, con i crostacei e i molluschi. Ottimo anche a fine pasto, per tirare tardi mentre si chiacchiera con gli amici di sempre.

La storia di Gratiot & Cie inizia nel 1868. Da allora quattro generazioni si sono già succedute alla sua guida. Oggi è la volta di Rémy, attuale proprietario, entrato prematuramente in azienda dopo la morte del padre avvenuta nell'anno della sua laurea. Il suo obiettivo? Produrre Champagne unici, che riflettano il terroir regionale. E per farlo decide di puntare tutto sul Meunier, vitigno più rappresentativo della Valle della Marna. Oggi Champagne Gratiot & Cie può contare su circa 18 ettari di vigneto nel dipartimento dell'Aisne, suddivisi tra Pinot Meunier, appunto, Chardonnay e Pinot Nero. Gli appezzamenti si trovano in sette villaggi differenti, con Saulchery, Charly-sur-Marne, Villiers-Saint-Denis, Romeny-sur-Marne, Azy-Bonneil ed Essomes-sur-Marne. Nel suo lavoro, Remy Gratiot può contare sul grande e prezioso supporto di Amélie Perrier, sua moglie dalla primavera del 2012. E' lei che viaggia per il mondo presentando gli champagne della Maison di famiglia. Una vera e propria ambasciatrice del marchio in tutti e cinque i continenti.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso-gessoso, calcareo con presenza di sabbia

**Esposizione** Sud

**Allevamento  
Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** Pinot Meunier 85%, Chardonnay 15%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** cucina a base di pesce, frutti di mare

**Vinificazione** Si utilizzano vasche in acciaio inox termoregolate. 69% dei vini prodotti con fermentazione malolattica, 7% di vinificazione in botte. Affinamento 3 anni sui lieviti in acciaio inox

**Sensazioni** Colore: Giallo Dorato. Naso: Note di frutta matura a bacca gialla, fresche note floreali, note burrose e crosta di pane, sul finale leggere note tostate. Palato: Morbido e fresco, con note fruttate di mela e pesca, sentori di lievito, brioches e delicate note tostate, seguite da fresche note floreali, sul finale leggere note tostate. Elegante, rotondo ed equilibrato, con una ottima persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821