

LES  
CLASSIQUES

## SÉLECTION

FRUITÉ, FRAIS, ÉQUILIBRÉ

*Digne ambassadeur de la Maison, parfait reflet de son style, il est sélectionné par plus de 50 ambassades à travers le monde.*

*Un classique incontournable sur lequel la maison entend être jugée.*

### ASSEMBLAGE

70% pinot noir, 30% chardonnay

### DEGUSTATION

#### OBSERVER

Une très belle robe or jaune pâle fait frémir une mousse fine et persistante. Elle est brillante, lumineuse et limpide.

#### SENTIR

Le nez est souriant grâce à une alliance vivifiante de notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décele l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot.

#### DEGUSTER

La bouche est agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. Nous retrouvons le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.

### ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servirais à l'apéritif pour accompagner les amuse-bouche et trinquer à l'amitié.

### GENOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 22 mois minimum.

DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

### RECOMPENSES

AWSA : Or 2016

Decanter : Argent 2016

Gilbert et Gaillard : Or 2016

Guide Bettane et Desseauve : 2015

IWSC : Argent 2018 et 2014

Japon Wine Challenge : Argent 2014

Guide Dussert Gerber : 2014



*« Une cuvée à partager à tout moment, il fait généralement l'unanimité pour célébrer petits et grands événements. »*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE  
GREMILLET