



CHAMPAGNE
GREMILLET



FORGET ME NOT

BIOLOGIQUE

Emblème de notre cuvée biologique, la fleur de myosotis nommée « Forget me not » ou « Herbe d'amour », porte aussi parmi ses synonymes notre nom « Gremillet ».

C'est un Champagne de terroir qui célèbre fièrement ses origines BIO, témoignant de l'engagement de la Maison en faveur de la viticulture durable et de la préservation de la biodiversité.

Assemblage

80 % PN – 20% CH
20% de vin de réserve

Dosage

9 G/L -BRUT
Liqueur maison

Elevage

2 ANS
minimum



Vinification

1^{ère} presse seulement
Filtration tangentielle

Fermentations

FA à 16° et FML à 18°
Cuves inox thermorégulées

Terroir

Côte des Bar

FRUITÉ - MINÉRAL - ÉLÉGANT

NOTES DE DEGUSTATION

L'ŒIL : Magnifique robe d'un or jaune délicatement teinté de nuances saumonées. Brillante, lumineuse et limpide, elle évoque l'élégance naturelle de ce champagne BIO. La mousse est fine et persistante, ses bulles ardentes éclatent avec une joie contagieuse et annonce un voyage sensoriel captivant.

LE NEZ : Le nez riche nous révèle une promenade baignée de soleil. Les notes fruitées, gorgées de maturité, dévoilent des nuances automnales délicatement vanillées, suivies par des effluves de feuilles froissées et de sous-bois. Une symphonie olfactive qui évoque la richesse de la nature dans toute sa splendeur.

LA BOUCHE : En bouche, une puissance pleine et enveloppante digne de l'expression anglaise « full mouth ». On croque dedans comme dans un fruit (pomme - poire - nèfle ...).

ACCORD METS & CHAMPAGNE : rouget barbet - bécasses agrémentées de leurs tripes- salmis de palombe, de canard ou de pintade.