

LES  
UNIQUES

## LE MILLÉSIMÉ 2014

PUISSANT, GÉNÉREUX, AMPLE

*Lors des années exceptionnelles où les raisins atteignent une maturité parfaite, la Maison n'élabore qu'un seul assemblage millésimé. En 2014, c'est le pinot noir qui a été sélectionné pour exprimer le terroir et le savoir faire de la Maison.*

### ASSEMBLAGE

100% pinot noir

### DEGUSTATION

#### OBSERVER

Très belle robe jaune doré brillante et lumineuse. Les bulles sont fines et dynamiques.

#### SENTIR

Le Nez nous parle, il est bavard, il nous raconte un bel été, dans les rires des vendangeurs et des vendangeuses, avec des corbeilles de fruits mûrs et des brassées de fleurs.

#### DEGUSTER

La Bouche est ronde et gourmande, il vous vient des oh ! ... et des ah ! ... de plaisir, grâce à un bel équilibre entre la finesse de la bulle, l'aromatique des fruits, des fleurs et la subtilité du dosage qui est une caresse. Sa persistance en bouche nous laisse un délicieux souvenir.

### ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je le servais avec un carré d'agneau en croûte d'herbes ou une charlotte aux poires caramélisées.

### GÉNOLOGIE

Assemblage d'une seule année de vendange : 2014.

Sélection de nos meilleurs pinots noirs.

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 36 mois minimum.

DOSAGE BRUT à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

### RECOMPENSES

IWSC : Silver outstanding 2017

Wine Spectator : 90/100

Global PN Master Drinkbusiness : Or 2017

AWSA : Or 2016

Mondial des pinots : Or 2018



*« A travers le millésimé, je cherche à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style Maison. »*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE  
GREMILLET