



Alfred Gratien Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Chardonnay (41%), Pinot Noir (32%), Pinot Meunier (27%)



Producteur
Alfred Gratien à Épernay (51200)



Commentaire

Loin des tendances de la mode, cousu main, le champagne Alfred Gratien est resté fidèle à lui-même. Depuis quatre générations, la famille Jaeger établie à Epernay, chefs de caves de pères en fils, veille sur le respect du style Alfred Gratien. Un savoir-faire de plus d'un siècle, des approvisionnements de qualité, le travail sous-bois contribuent à faire de nos vins une grande marque de champagnes. Le Brut Classique est un assemblage dominé par le Chardonnay (46%) qui offre légèreté et fraîcheur, tandis que le Pinot Meunier (30%) apporte sa présence fruitée. Le Pinot Noir complète cet assemblage et apporte une belle structure. Cette cuvée est vinifiée et élevée en petits fûts de chêne de 228 litres. La fermentation malolactique n'est pas réalisée afin de conserver beaucoup de fraîcheur et de maximiser le temps de garde. Le dosage est Brut, de l'ordre de 9g/l.



Dégustation

Le Brut Classique Alfred Gratien s'habille d'une robe jaune clair constellée de bulles fines et rapides. Son nez dévoile des notes complexes de biscuits, de viennoiseries et de fruits blancs, qui évoluent ensuite vers des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de beurre frais. En bouche, le Brut Classique offre une attaque franche, puis déroule des notes crayeuse, minérale, avec une belle légèreté. La finale est nette, avec une belle longueur. C'est une cuvée idéale pour un apéritif dinatoire, notamment avec des petits fours salés ou sucrés.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6