



*Cuvée Brut
Millésimé 2008
Edition Limitée*



ÉLABORATION

Assemblage : Chardonnay 56 % - Meunier 23 % - Pinot Noir 21 %

Dosage : 8 g/L

Alcool : 12,5 %

Vieillessement : 15 ans

DÉGUSTATION



Or-vert, assez intense. L'effervescence extrêmement fine et lente génère une impression de scintillement.



Le premier nez nous sollicite avec délicatesse. La première impression est acidulée et mure avec des arômes de citron confit et de gingembre. Elle s'étoffe rapidement avec l'arrivée de la brioche, puis de l'ananas frais, de l'iode... Il s'agit d'un nez d'une grande personnalité et d'une grande élégance.



L'attaque est vive et la consistance du vin apporte suffisamment de matière sur des arômes boisés et d'ananas rôti. La qualité de l'effervescence génère une sensation soyeuse tout en rythmant la dégustation. Le dosage en liqueur participe à la texture fondante. Celle-ci suggère un abricot bien mûr. Cette cuvée propose un merveilleux exemple d'équilibre entre dynamisme et confort. La finale est acérée et très longue. Elle termine sa course habillée de craie sur une sensation acidulée et saline.

ACCORDS METS & VINS

A table, cette cuvée se plaira en compagnie d'huîtres chaudes aux amandes et champagne, de Saint-Jacques gingembre et clémentines, de langoustines rôties au beurre salé, d'un homard au barbecue....

SERVICE

- ✦ Au réfrigérateur minimum 4 heures avant dégustation.
- ✦ Verrerie : servir dans un verre à vin.

ANNIVERSAIRE 160 ANS

A l'occasion de ses 160 ans, la Maison souhaite mettre en lumière une année prestigieuse, reconnue pour élaborer de grands champagnes de garde parmi sa décennie, en dévoilant une déclinaison unique du Millésime 2008 : 1 600 bouteilles numérotées à la découverte d'un grand vin d'une belle concentration, tout en tension et salinité.

Depuis 1864, la Maison Alfred Gratien élabore à Epernay des champagnes d'exception dans le plus pur respect des traditions et du savoir-faire artisanal, transmis de génération en génération par la famille Jaeger, chefs de cave de père en fils depuis plus de 100 ans. Outre une sélection rigoureuse des raisins et le choix d'un élevage sous-bois en petits fûts de chêne de 228 litres, les cuvées de la maison Alfred Gratien ne subissent pas de fermentation malolactique. Un choix qui permet de préserver la nature du raisin et la personnalité du terroir.

