



## Collection Memory Millésimé 1997



### ÉLABORATION

*Assemblage* : Chardonnay 65 % - Pinot Noir 25 % - Pinot Meunier 10 %

*Dosage* : 6 g/L

*Alcool* : 12,5 %

*Vieillessement* : 24 ans

### DÉGUSTATION



Or clair, nimbée de pépites d'or. Mousse crémeuse, maillée de bulles fines et persistantes.



Fin et expressif, aux accents minéraux et fruités. Développement d'arômes tertiaires. Une cuvée pleine de fraîcheur.



La vinification sous bois confère à ce millésime une belle longueur en bouche, ainsi que puissance, structure et matière. Un vin en pleine maturité, complexe, à apprécier aussi bien en apéritif qu'au cours du repas.

### ACCORDS METS & VINS

A table, elle se mariera parfaitement avec une viande rouge, épicée ou encore avec une sauce au champignon (venaison). Parfait à apprécier au cours d'un repas ou lors d'un apéritif.

### SERVICE

- ❖ Au réfrigérateur minimum 4 heures avant dégustation.
- ❖ Verrerie : servir dans une très grande flûte.

« La prédominance du Chardonnay confère à ce millésime élégance et finesse, ainsi qu'une aptitude particulière au vieillissement. »

*Nicolas Jaeger, chef de caves Champagne Alfred Gratién*

Depuis 1864, la Maison Alfred Gratién 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 Gratién ne subissent pas de fermentation malolactique. Un choix qui permet de préserver la nature du raisin et la personnalité du terroir.

