



Collection Memory Millésimé 1998



ÉLABORATION

Assemblage : Chardonnay 60 % - Pinot Noir 20 % - Meunier 20 %

Dosage : 6 g/L

Alcool : 12,5 %

Vieillessement : 23 ans

DÉGUSTATION



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



Impression confirmée au nez fin qui exprime avec beaucoup de finesse ses notes beurrées et vanillées.



La fraîcheur et l'élégance sont soutenues par une fort belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

A table, l'accord se fait avec les mets de belle consistance accompagnés d'une sauce crémeuse. On pense par exemple à la Saint-Jacques, à la langoustine..

SERVICE

✦ Au réfrigérateur minimum 4 heures avant dégustation.

✦ Verrerie : servir dans une très grande flûte.

« Une année où abondance et qualité se sont miraculeusement conjuguées. Les meilleurs vins qui en sont issus seront inmanquablement millésimés. »

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.

