Dégustation Champagne Gremillet au Méridien Beach Plaza de Monte Carlo

Rue Envers de Valeine, 10110 Balnot-sur-Laignes **Tél:** 03 25 29 37 91

4o Hectares/ Côtes des Bars Production: 600 000 Bts Manipulateurs/ Négociant Manipulateur



Le Champagne Gremillet est produit dans l'Aube, au cœur de la Côte des Bars. Cette maison familiale produit des cuvées équilibrées, fruitées et fraîches, avec une dominante dans le **Pinot Noir**. Présents dans plus de 75 pays et 70 ambassades (70% en Exportation), le champagne GREMILLET en étonnera plus d'un par son rapport qualité/prix. Pour l'anecdote, en Guyane, chaque lancement réussi de la fusée Ariane est célébré autour d'une coupe de champagne GREMILLET. Au total, c'est 1 bouteille de champagne sur 1 000 vendues dans le monde, qui provient de leurs caves...

La Maison de Champagne Gremillet est née en1979 sous l'impulsion de Jean-Michel Gremillet. Issu d'une famille de vignerons depuis le 18ème siècle, Jean-Michel Gremillet gère aujourd'hui un Vignoble de 40 hectares situé dans un petit village *(Balnot-sur-Laignes)* à 45km Sud/Sud-Est de Troyes, la capitale historique de la Champagne, sur des coteaux abrupts et ensoleillés.

Dégustation de 5 Cuvées :

- 1. Brut Sélection (70% Pinot Noir/ 30% Chardonnay)
- 2. Brut Nature 0% (Zéro Dosage) (50% Pinot Noir/ 50% Chardonnay)
- 3. Blanc de Noir (La Reserve) (100% Pinot Noir)
- 4. Blanc de Blanc (Cuvée des Dames) (100% Chardonnay)
- 5. Brut Rosé d'Assemblage (70% Pinot Noir/ 30% Chardonnay)

Brut Sélection * (70% Pinot Noir/ 30% Chardonnay) 12,90€

Dosage à 11g, 20% de Reserve, 26 mois/s Lattes

- Robe Doré/ bulles Fines presque absente /brillant
- Nez parfumé/ fleurs blanche
- Effervescence en bouche/ Equilibré/ Long/ frais/ Bouche propre

Brut Nature Zéro Dosage * (50% Pinot Noir/ 50% Chardonnay) 16€

Dosage 0 à 3g, 30% de Reserve, 36 mois/s Lattes

- Robe Doré /brillant
- Leg Evolution/ Brioché/ épicé
- Rond/ équilibré/ fraiscourt en bouche/ Bouche propre

Blanc de Noir ** (100% Pinot Noir) 12,90€

Dosage 10g, 36 mois/s Lattes

- Col Généreux/Crémeux/ robe Jaune Pâle /brillant
- Fruit Blanc/ Fruit Mûr
- Rond/ fruit/ Expressif/ Complexe/ Long/ Frais / retro Leg Amère

Blanc de Blanc ** (100% Chardonnay) 16€

Dosage 10g / Assemblage de 3 Millésimes 2009/2010/2011

- Col Généreux/Crémeux/ Discret en Bulles/ robe Leg Dorée/brillant
- Nez Odorant/ Agrumes/ fruits confit
- Rond/ équilibré/ Complexe/ matières/ frais/ bouche Propre

Brut Rosé d'Assemblage (85% Pinot Noir/ 15% Chardonnay + Vin rouge) 12,90€

Dosage 14g/ Col/ bulle très discrète

- Rosé Marqué/ brillant/ cercle Argenté
- Leg Animal au Nez / Manque fruit
- Effervescence en Bouche
- Rond/ Doux/Frais/ court

lundi 10 mars 2014

Laurent Nieri