



## Gremillet Brut

Laatuluokitus: AOC Champagne

Gremillet on pieni perheyriys, jonka ensimmäiset samppanjat tuotettiin vuonna 1979. Talolla ei ole pitkää historiaa, mutta siitä huolimatta samppanjat ovat saavuttaneet menestystä kansainvälisissä viinikisoissa. Jean-Michel ja Arlette Gremillet'n unelma toteutui, kun heidän poikansa Jean-Christophe siirtyi talon kellarimestariksi ja tytär Anne otti haltuunsa myynti- ja markkinointivastuun. Lasten aviopuolisot ovat myös mukana täydellä sydämellä, joten kyseessä on todellakin perheyriys.

Gremillet-samppanjaa on myynnissä jo yli 50 maassa ja etenkin monet Ranskan suurlähetystöt ovat ottaneet juuri tämän samppanjan omakseen. Tila sijaitsee Balnot-sur-Laignesissa (45 km samppanjan historiallisesta Troyen kaupungista), Les Riceys'in läheisyydessä.

Gremillet käyttää pelkästään Pinot Noir- ja Chardonnay-rypäleitä samppanjan valmistuksessa. Vaikka kyse onkin pienestä perheyriyksestä, he tuottavat noin 500 000 pulloa vuodessa.

Raikkaus, eleganssi ja laatu ovat avainsanoja Gremillet-samppanjan valmistuksessa. AOC-sääntöjen mukaan samppanjan täytyy kypsyä vähintään 15 kuukautta, mutta Gremillet kypsyttää omiaan jopa 22-36 kuukautta.

Tarjoa samppanja hyvin viilennettynä aperitiivina, ruokaisten salaattien tai kala- ja äyriäisruokien parina.

[www.champagnegremillet.fr](http://www.champagnegremillet.fr)



Maa	Ranska
Tuottaja	Champagne Gremillet
Luokitus	AOC Champagne
Saatavuus	Tilausvalikoima, Ravintolamyynti
Rypäle	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Väri	Vaaleankellertävä
Maku	Erittäin kuiva, keskihapokas, aprikoosinen, mausteinen, paahteinen
Makutyyppi	pirteä & hedelmäinen
Tuoksu	Hedelmäinen, aprikoosi, päärynä
Alko. til	12.50
Sokeri g/l	13 g/l
Tarjoilulämpötila	10-12
Pullokoko	0.750 l
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Hinta	29,99 € / l

