



Gremillet Cuvée Prestige Organic Champagne Brut

Laatuluokitus: AOC Champagne

Gremillet on pieni perheyryitys, 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 perheyryitys.

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 perheyryityksestä, he tuottavat noin 500 000 pulloa vuodessa. Organista samppanjaa tila tuottaa noin 7000 pulloa vuodessa.

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

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



| | |
|-------------------|--|
| 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, persikka |
| Alko. til | 12.00 |
| Sokeri g/l | 6 g/l |
| Tarjoilulämpötila | 10-12 |
| Pullokoko | 0.750 l |
| Hinta | 43.99 EUR |
| Alko ID | 943707 |