



Gremillet Blanc de Noirs 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 (45km Samppanjan historiallisesta Troyen kaupungista) Les Riceys'in läheisyydessä.

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

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

Tarjoa samppanja hyvin viilennettynä aperitiivina, ruokaisten salaattien, tai kala ja äyriäsruokien parina.
www.champagnegremillet.fr



Maa	Ranska
Tuottaja	Champagne Gremillet
Luokitus	AOC Champagne
Saatavuus	Tilausvalikoima, Ravintolamyynti
Rypäle	100% Pinot Noir
Väri	Vaaleankellertävä
Maku	Erittäin kuiva, hapokas, sitruksinen, mausteinen
Makutyyppi	pirteä & hedelmäinen
Tuoksu	Hedelmäinen, mausteinen, hennon pippurinen
Alko. til	12.50
Sokeri g/l	10 g/l
Tarjoilulämpötila	10-12
Pullokoko	0.750 l
Hinta	44.48 EUR
Alko ID	949387