



Cuvée Élodie et Brut Prestige

J.-M. GREMILLET Cuvée Élodie *



n.c. 100 000

11 à 15€

Négociants dans l'Aube, les Gremillet disposent en propre de 27 ha de vignes. Ils ne sont pas loin des Riceys, village bien connu pour son rosé de pinot noir. Un cépage qui entre pour 70 % dans cette cuvée, complété par le chardonnay. L'assemblage fait intervenir les années 2004 à 2002. Fruité exotique, fraîcheur et rondeur, finale harmonieuse, l'ensemble donne toute satisfaction. Issu des années 2004 à 2001, le brut Prestige est un champagne mi-blancs mi-noirs (pinot noir). Charnu, complexe et puissant, il s'accordera avec volailles et viandes blanches : une étoile également. (NM)

✉ Jean-Michel Gremillet, Envers de Valcine,
10110 Balnot-sur-Laignes, tél. 03.25.29.37.91,
fax 03.25.29.30.69.

e-mail info@champagnejmgremillet.fr

☑ I A (Lj. 8h-12h 14h-18h