

J.-M. Gremillet

Cuvée Élodie ★

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)

● *Vin blanc effervescent*

■ *Élevé en cuve*

Surface

n.c.

Production

100 000 bouteilles

Prix

11 à 15 €

*Vin sélectionné
dans*

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2008

● Jean-Michel Gremillet, Envers de Valeine, 10110 Balnot-sur-Laignes, France, tél. 03 25 29 37 91, fax 03 25 29 30 69, email info@champagnejmgremillet.fr

☑ ♿ t.l.j. 8h-12h 14h-18h