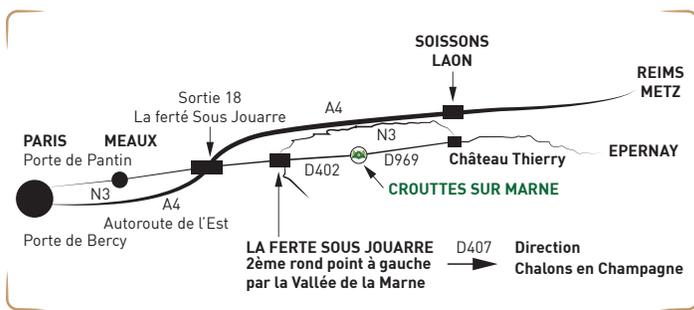


NOUS RENDRE VISITE



HORAIRES D'ACCUEIL

Du lundi au samedi : 10h - 12h / 14h - 17h

Le dimanche sur Rendez-vous

Dans tous les cas un appel téléphonique est conseillé

Accueil de groupes, visites des caves et du vignoble



CHAMPAGNE

GRATIOT DELUGNY

26 rue de la Marne

02310 CROUTTES SUR MARNE

Téléphone : 03 23 82 15 36

Email : contact@gratiotdelugny.fr

Site : www.gratiotdelugny.fr

© terrederece.fr - 03 23 73 69 85 - 489 994 731 RCS SOISSONS



CHAMPAGNE

GRATIOT DELUGNY

RÉCOLTANT - MANIPULANT



La Maison Gratiot Delugny a prospéré en 1945 après le mariage d'Emile Jules Gratiot et Louise Delugny. Située dans la Vallée de la Marne à Crouttes/Marne. Chacun a transmis à ses descendants son amour de la vigne et du vin ainsi que le respect de la nature.

Récoltants-Manipulants, Chaque génération a honoré les traditions tout en agrandissant le domaine viticole et en lui apportant ses améliorations. La qualité, le style et la personnalité des vins ont toujours été primordiaux pour chacune d'entre elles.

Provenant de la vendange des différents cépages du domaine (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Petits Mesliers...) et de vins de réserve vieillis en cave, nos assemblages sont le reflet de notre savoir foire et de notre passion. Toujours dans la rigueur, chaque stade de l'élaboration est soigneusement contrôlé, pour viser l'excellence. Le vieillissement de nos cuvées demeure notre priorité. Chaque gorgée doit être un enchantement des yeux, du palais et du cœur...



BRUT RÉSERVE

Cuvée Traditionnelle de la Vallée de la Marne, c'est un assemblage de Pinot Meunier 80 % et de Pinot Noir 20 %. Des arômes de fruits secs et d'agrumes constituent une bonne longueur en bouche s'alliant à une puissance indéniable.

Excellent en apéritif. Se sert avec du salé
Pour les amateurs de Champagnes plus sucrés, nous vous proposons la cuvée Reserve en demi-sec, pour accompagner tous les plats sucrés (même étiquette avec la mention demi-sec)

Traditional Cuvée of the Marne Valley, Blend of Pinot Noir 20 % and Pinot Meunier 80 %, Dry fruit and citrus flavours constitute a good length in mouth associated to a undeniable power.

Excellent for aperitif, and salt meals
This cuvée exists in half-dry to accompany the sweet meals and desserts.



BRUT SÉLECTION

Assemblage de Chardonnay 60 % et de Pinot Noir 40 %, sa couleur dorée et ses bulles rapides et légères lui confèrent tonicité et délicatesse. Ses arômes de fruits blancs, frais offrent un final assez vif en bouche. Ce «Champagne d'Esprit» décrit fraîcheur et impertinence, on y décèle la souplesse du fruité ; ce qui lui permet d'être servi avec du sucré et salé.

A consommer à tout moment de la journée.

Blend of Chardonnay 60 % and Pinot Noir 40 %, the golden colour and light rapid bubbles of this Champagne give it vigour and delicacy. Its fresh fruit flavours offer vivacity in the mouth. This «Spirit Champagne» describes freshness and impertinence.

Suitable at any time of the day



BRUT ROSÉ

Issu de l'assemblage de Chardonnay 60 % et de Pinot Noir macéré 40 %, élaboré comme un vin rouge; ce Champagne a une couleur saumonée, des arômes de petits fruits rouges (groseilles) aux fines bulles offrant fraîcheur et une pointe vive signent la dégustation. C'est le «Champagne du Coeur» pour le romantisme et la sensualité.

Il partagera vos rendez-vous et conviendra aussi bien à l'apéritif qu'au dessert.

Blend of Chardonnay 60 % and Pinot Noir 40 % elaborated like a red wine, this Champagne has a pale salmon colour, small red fruits (redcurrant) flavours and fine bubbles offering a fresh and a lively touch. This is a «Champagne of Love» for romanticism and sensuality.

It will share your rendez-vous and be suitable as well as to an aperitif than a dessert.