



CHAMPAGNE
GREMILLET

INVITATION

25 FEVRIER 2019

DECOUVERTE DES VINS CLAIRS
AU SALON DE L'AGRICULTURE



DU VIN CLAIR A LA BULLE



On l'oublie parfois mais le champagne est avant tout un vin.

Avant d'être un bon champagne, il devra donc être un bon vin blanc.

Chaque année au début du printemps, la Maison Gremillet multiplie les dégustations des jus qui reposent en cuve depuis la vendange. Ces jus, nommés Vins Clairs vont devoir être classifiés, évalués, jugés avant de les assembler pour leur mise en bouteilles.

C'est une fois en bouteille que la magie opérera avec cette fameuse prise de mousse où vont naître les bulles.

L'heure est à la découverte, à la révélation, à l'exploration. Quelques 80 cuves et autant de vins clairs issus de la dernière vendange, les plus emblématiques, les plus surprenants et les plus caractéristiques du style maison.

Voyage entre le pinot noir et le chardonnay, entre les différents terroirs champenois, entre des élevages en cuves ou en fût de chêne. Tous permettent de découvrir, par petites touches, les premières expressions de la dernière vendange... Une expérience étonnante tant elle met en valeur les qualités et les singularités du terroir, mais aussi de la vinification. Sur un même cépage, d'une vigne à l'autre, en fonction du sol, de l'exposition et de mille autres choses, on passe en revue la palette des arômes et des sensations.



LES VINS CLAIRS VIENNENT A VOUS

La maison profitera de sa présence au salon de l'agriculture pour vous faire partager son métier, son savoir-faire à travers une dizaine d'échantillons de vins clairs. Jean-Christophe Gremillet, chef de cave, accompagné de Monsieur Lédé, l'œnologue conseil de la maison animeront cet atelier entre plaisir et pédagogie.

RENDEZ- VOUS LE LUNDI 25 JANVIER À 11H
Hall 3, Stand D188

Places limitées pour le confort de tous.
Réponse souhaitée avant le 21/02.





FOCUS MARQUE



CHAMPAGNE GREMILLET, LA MAISON FAMILIALE QUI MONTE , QUI MONTE.

Le Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée par Jean-Michel GREMILLET. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1979 va l'inciter à développer l'exploitation. Aujourd'hui, toute la famille (enfants et beaux enfants) participe à l'activité de la marque.

La maison produit 500 000 bouteilles par an dont : 40% à l'export (50 destinations), 60% en France avec une clientèle exclusivement traditionnelle de CHR, cavistes et particuliers.

Ses cuvées sont récompensées par les plus grands concours de vins (Decanter, Effervescent du monde, Guide Hachette des vins, IWSC, Wine Spectator...) et sélectionnées chaque année par 50 Ambassades et Consulats à travers le monde.

LA COTE DES BAR DANS L'AUBE : UN TERROIR UNIQUE.

Le domaine GREMILLET est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne. Il est tout près du fameux terroir des Riceys où le pinot noir est roi. Son vignoble s'étend sur 42 hectares.

«TOUS VOS SUCCÈS MERITENT UN GREMILLET.»

Un slogan en parfaite résonance avec l'histoire de ce domaine familial qui a su grandir vite et s'imposer parmi les plus belles maison de son secteur. Une histoire singulière jalonnée de succès grâce à la détermination, le dynamisme mais aussi l'optimisme des gens qui la composent. Un regard toujours tourné vers l'avenir, une construction pas à pas dont elle est fière. Elle poursuit son développement avec cette même volonté d'avancer qu'elle transmet à travers ses cuvées...

Un champagne destiné à tous ceux qui osent rêver et entreprendre.

Champagne Gremillet

03 25 29 37 91

www.champagnegremillet.fr

info@champagnegremillet.fr

#champagnegremillet



Relations médias

Laure Rebois

06 68 00 98 07

direction@c2laure.com



Kit photos et Dossier de Presse : **ICI**