

CHAMPAGNE
GRUET

 **Gruet**
Francia



La historia de Champagne Gruet está relacionada con Côte des Bar desde los últimos siglos. Desde 1670, la familia Gruet está afincada en Buxeuil. Consecuentemente, los primeros viñedos como “Bas-Gruet” y “Sur-Gruet” aún hoy siguen dando sus frutos desde la localidad vecina de Neuville-sur-Seine. Toda una dinastía familiar de enólogos se han ido pasando el conocimiento de padre a hijo de generación en generación. En 1975 Claude Gruet produce sus primeros cuvees y hoy día ya comparte sus labores con su hijo Pierre-Charles.

Juntos cosechan año a año las variedades mas conocidas de Champagne: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier junto con otras dos menos conocidas y casi extintas en la región por su baja productividad: Pinot Blanc y Arbane que aportan aromas únicos, exclusivos y en el paladar son untuosos, finos y delicados. Por esta razón estas dos variedades son reservadas exclusivamente para los cuveés mas exclusivos de la bodega.

Distribución en toda España

Gruet Brut Sélection

FRAN50 - Champagne

Variedades

Pinot Noir 60%, Chardonnay 20% y Pinot Meunier 20%

Nota de Cata

Los racimos se vendimian y seleccionan manualmente, se prensa de manera tradicional, y se deja fermentar a temperatura controlada. Luego es criado por un mínimo de 2 años en bodega creando un champagne delicioso, con notas de pastelería, flores y frutas blancas. Potente, rico y robusto, con constante y larga burbuja. En boca es suave, afrutado con un gran balance y agradable armonía.

Maridaje

Aperitivo, entradas de carne blanca, pescados azules, mariscos y curry ligeros.

Temperatura de servicio

Servir entre 7 y 8°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

Medalla de Oro - Outstanding - Gilbert et Gaillard 2016 (Francia)

Guide Hachette des Vins - Sélection 2016: 1 étoile - “Un champagne vineux au nez puissant, joliment grillé et évolué, à la bouche ample, ronde et longue...”

