



CHAMPAGNE  
GREMILLET  
★ ★ ★ ★ ★

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SAINT VALENTIN 2016

La Maison de  
champagne  
GREMILLET  
Habillement son  
Blanc de Noirs  
de rouge  
passion  
Pour une  
Saint-Valentin  
glamour !

A l'occasion de la Saint Valentin, la maison familiale GREMILLET a souhaité mettre en avant l'une de ses cuvées phares : le Blanc de Noirs.

Moins connu des amateurs que son cousin, le Blanc de Blancs, il interpelle, il étonne et surtout, il exprime à merveille le terroir de la côte des Bars dont est issue la maison.

Pour célébrer les amoureux, le Blanc de Noirs sera dans un total look rouge flamboyant, présenté dans son étui sobre et chic.

Une couleur rouge choisie pour exprimer la passion, l'amour mais aussi le tempérament haut en couleur de ce Champagne qui ne laissera pas indifférent.

Le Blanc de Noirs s'inscrit dans la gamme des « purs » Chez CHAMPAGNE GREMILLET. Le mot pur parle de lui-même, il exprime la pureté du vin, pour le sans dosage, la pureté du cépage chardonnay pour le Blanc de Blancs et du pinot noir pour le Blanc de Noirs.



# Blanc de Noirs

*100 % Pinot*

Rond, gourmand et opulent

«La plus belle expression de notre terroir conjuguée au savoir-faire de la maison».

Jean-Christophe GREMILLET, Chef de cave.

Ce champagne blanc issu de raisins noirs est plus rare, il s'exprime au masculin dans toute sa puissance, son opulence et sa gourmandise. Audacieux, c'est un champagne de caractère qui révèle une belle présence en bouche et accompagne dignement les mets les plus riches (gibiers, viandes blanches).

Ce Blanc de Noirs de la maison Gremllet vêtu de rouge accompagnera parfaitement le dîner romantique de la Saint-Valentin. Le cadeau idéal pour déclarer sa flamme !



# Champagne GREMILLET, une histoire de famille



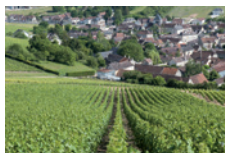
Le Champagne GREMILLET est une maison exclusivement familiale créée et dirigée par Jean-Michel GREMILLET. La première parcelle donnée par sa mère Lulu en 1978 va l'inciter à développer l'exploitation. Aujourd'hui, toute la famille (enfants et beaux enfants) participe à l'activité de la marque.

La maison produit 500 000 bouteilles par an dont : 60% à l'export (50 destinations), 40% 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.

## Un terroir unique

Le domaine GREMILLET est situé à Balnot s/Laignes, à 45 km de Troyes capitale historique de la Champagne. Au coeur de l'Aube, tout près des Riceys, son vignoble s'étend sur 40 hectares ; une situation idéale avec des sols argilo-calcaires, kimméridgien, les mêmes que ceux de sa Bourgogne voisine. Le pinot noir y est roi, il domine à 91 % sur le domaine, le reste de l'encépagement est consacré au chardonnay.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



CHAMPAGNE  
GREMILLET  
★ ★ ★ ★ ★

POINTS DE VENTE  
VPC – CHR – Cavistes

PRIX PUBLIC TTC  
35 € avec son coffret

Rejoignez-nous sur



Relations médias

*alchimie*

Emmanuelle Smadja

Tél. : 01 42 33 01 13

emmanuelle.smadja@alchimie-rp.com