



# GRATIEN & MEYER

Saumur - France

## Nicolas François Rosé

### Cépages

Colombard (45%), Grolleau (35%), Chardonnay (20%)

### Dosage

Brut

Dosage : 14,9 g/l

Degré d'alcool: 11 % vol.

### Vinification

Après la vendange, les grappes de raisins rouges sont écrasées. La couleur "rosé" provient de la teinte de chaque grain de raisin qui, dans le jus, diffuse ses pigments colorés. Selon le temps de contact du jus de raisins et de la peau du grain, la couleur sera plus ou moins intense. Le Nicolas François est élaboré selon la Méthode Charmat. Ce sont les levures qui, lors de la seconde fermentation transforment naturellement le sucre en gaz, au moment de l'ouverture de la bouteille apparait un cordon de fines bulles.

### Terroir

Le Nicolas François Brut Rosé est un Vin Mousseux de Qualité (VMQ). un VMQ a vieilli au minimum 6 mois en cuve avant d'être mis sur le marché. Ce vieillissement lui confère des arômes délicats ainsi que de belles bulles fines, nombreuses et persistantes.

### Dégustation

Ce vin souple et rond séduit d'emblée par sa robe saumonée, son cordon de fine mousse, ses bulles fines et abondantes. Sa bonne longueur en bouche est dominée par des notes de petits fruits rouges.

Compagnon élégant de l'apéritif, il s'accommode également très bien avec des viandes grillées, des viandes blanches et de la volaille.



Bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Bouteilles par carton	Bouteilles par palette	Carton par palette	Couches par palette	Carton par couches
75 cl	3113590003270	3113590003287	6	480	85	5	16