



# GRATIEN & MEYER

Saumur - France

## Cuvée Flamme Brut Crémant de Loire

### Cépages

Chenin blanc (28%), Pinot noir (22%), Chardonnay (50%)

### Dosage

Brut

Dosage : 12,9 g/l

Degré d'alcool: 12 % vol.

### Vinification

Vendanges manuelles en caissettes, pressurage de type Crémant de raisins entiers, sélection des premiers jus de pressurage. Maîtrise du choix des levures. La prise de mousse s'effectue lors de la seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Vieillesse au-delà des prescriptions légales.

### Terroir

Sous-sol de type calcaire appelé localement « tuffeau ». Les éléments minéraux contenus dans le tuffeau favorisent la prise de mousse, l'autre particularité de ce calcaire étant sa capacité à restituer la nuit la chaleur solaire emmagasinée pendant la journée.

### Dégustation

Robe jaune pâle, brillante, mousse dense, bulles fines. Bouquet frais et brioché avec des notes de noisettes et des fruits compotés (abricot et pêche). Très harmonieux avec un très bon fondu entre l'acidité et le sucre, et ceci tout en fraîcheur. Très grande longueur en bouche avec le fruité et les notes de noisettes qui ressortent.

Cette Cuvée Flamme constitue un vin idéal pour l'apéritif, servi à 6 °C avec canapés et mises en bouche salées. La classe exceptionnelle de la Cuvée Flamme fait apprécier ce vin en toute occasion raffinée



Bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Gencod palette	Bouteilles par carton	Bouteilles par palette	Carton par palette	Couches par palette	Carton par couches
75 cl	3113590007001	3113590007018	3113590007025	6	420	70	5	14