



GRATIEN & MEYER

Saumur - France

Cuvée Flamme Rosé Crémant de Loire

Cépages

Pinot Noir (55%), Chenin (30%), Chardonnay (15%.)

Dosage

Brut

Dosage : 11,3 g/l

Degré d'alcool: 12 % vol.

Vinification

Sélection des 1er jus de pressurage. Maîtrise du choix des levures. Assemblage de la cuvée par le Chef de Caves à partir de 15 terroirs différents. La prise de mousse s'effectue lors de la seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Vieillessement 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

Une robe d'un rose délicat, des bulles fines et onctueuses. Un nez ouvert sur des notes florales et de fruits frais comme la groseille. En bouche, on découvre la fraîcheur et la légèreté autour de notes d'agrumes. Le final est franc et frais sur des arômes de zeste d'agrumes et de sureau.

Un accompagnement idéal pour une coupe de fruits frais, un dessert léger à base de fruits rouges, ou bien en apéritif à servir avec des « mises en bouche » salées et sucrées. Température de service : 6°C.



Bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Gencod palette	Bouteilles par carton	Bouteilles par palette	Carton par palette	Couches par palette	Carton par couches
75 cl	3113590006974	3113590006981	3113590006998	6	420	70	5	14