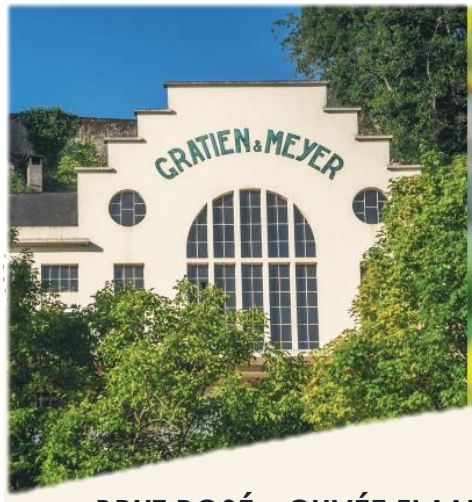
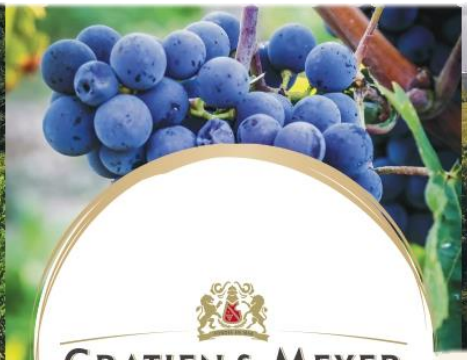






GRATIEN & MEYER

BRUT ROSÉ - CUVÉE FLAMME

CRÉMANT DE LOIRE AOC

C'est en 1864 que naît à Saumur la Maison Gratien & Meyer. Dans ce lieu de rencontre unique entre les vignes, les caves de tuffeau et le fleuve de la Vallée de la Loire, l'intégralité de nos fines bulles sont encore produites dans nos caves séculaires selon des valeurs et un savoir-faire traditionnel depuis 160 ans.





VIGNOBLE

Appellation : Crémant de Loire AOC

Assemblage : 45% Pinot Noir 20% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 15% Cabernet Franc

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes, sélection des jus lors du pressurage en baies entières, première fermentation en cuves thermorégulées, élevage sur lies fines. La prise de mousse s'effectue lors de la seconde fermentation directement en bouteille (selon la méthode traditionnelle). Vieillissement sur lattes de 18 mois (au-delà des prescription légales).

DÉGUSTATION

Robe : Rose délicat, bulles fines onctueuses.

Nez : Note florales et de fruits frais comme la groseille.

Bouche : Fraicheur et légèreté autour des notes d'agrumes. Finale franche et fraiche sur des arômes de zeste d'agrumes et de sureau.

ACCORD METS & VIN

Idéal avec une coupe de fruits frais, un dessert léger à base de fruits rouges ou en apéritif avec des mises en bouche salées ou sucrées.

SUGGESTION DE SERVICE

6°C

SERVICE

PROFIL DU VIN

Fruité	●●●●●
Floral	●●●○○
Finesse	●●●●●
Vivacité	●●●○○

ARÔMES

ACCORDS METS &VIN

CODE PRODUIT	FORMAT	GENCOD BOUTEILLE	GENCOD CARTON	BOUTEILLES PAR CARTON	BOUTEILLES PAR PALETTE	CARTONS PAR PALETTE	COUCHES PAR PALETTE	CARTONS PAR COUCHE
2846700	75cl	3113590006974	3113590006981	6	480	80	5	16