



GRATIEN & MEYER

Saumur - France



Nicolas François Brut

Cépages

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

Dosage

Brut

Dosage : 13,6 g/l

Degré d'alcool: 11 % vol.

Vinification

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 Blanc Brut 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

Robe jaune pâle. Ce vin dégage des arômes de fruits blancs compotés et de miel d'acacia. En bouche, il est frais et équilibré, avec une fin de bouche assez longue faisant ressortir les notes de miel. Vin séduisant par son fruit et fine mousse.

Il se marie aussi bien à l'apéritif qu'au dessert.

Bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Gencod palette	Bouteilles par carton	Bouteilles par palette	Carton par palette	Couches par palette	Carton par couches
75 cl	3113590007063	3113590007070	3113590007087	6	570	95	5	19