



FRANÇOIS

CUVÉE DES LYS

BLANC BRUT

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 des fines bulles sont produites selon des valeurs et un savoir-faire traditionnel depuis 160 ans.

Gratien & Meyer, une histoire de rencontre.

VIGNOBLE

Appellation : Vin Mousseux de Qualité

Assemblage : Zenit, Grüner, Veltliner, Chardonnay, Riesling

VINIFICATION

La cuvée François est élaborée 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 apparaît un cordon de fines bulles.



DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle.

Nez : Arômes de fruits blancs composites.

Bouche : Frais et équilibré, finale longue. Notes florales et fruitées.



ACCORD METS & VIN

Idéal à l'apéritif ou au dessert.



SUGGESTION DE SERVICE

6 °C



SERVICE



PROFIL DU VIN



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
504989	75cl	3113590007063	3113590007070	6	570	95	5	19