

Gratien & Meyer Crémant Brut Rosé

Frankrike / Loire / Loire

Alfred Gratien etablerte vinkjelleren i de gamle kalksteingrottene i åssidene i Saumur i 1864. Grottene ble helt tilbake til 1200-tallet gravet ut for å lage mange av regionens viktige monumenter. Steinbruddet var forlatt i mange år da Alfred Gratien kjøpte eiendommen, som besto av 20 ha med vinstokker og 5 km med grotter. På dette tidspunktet startet han med produksjon av musserende viner i Saumur.

Kort tid senere møtte han Jean-Albert Meyer, en vinbonde og sønn av en Alsacer. Så fort disse to vinentusiastene hadde truffet hverandre begynte businessen virkelig å vokse, og Meyer ble partner i firmaet. Tidlig på 2000-tallet ble firmaet solgt til Henkell & Co. Dette medførte kapital og et friskt pust, som gjorde det mulig å videreutvikle og modernisere både eiendommen og produksjonen.



Type	Musserende
Produsent	Gratien & Meyer
Druetyper	Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Cabernet Franc 15%, Chenin Blanc 5%
Vinifikasjon	Tradisjonell metode, delvis fatfermentert, min. 36 mnd på bunnfall.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 11 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Middels dyp rosa. Frisk og fruktig aroma preget av røde bær som rips og bringebær. Tørr, saftig og kremet med et delikat preg av eple og røde bær.
Passer til	Aperitif, til retter med sjømat og lyst kjøtt.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 10620901	EPD-nr 5841218	Pris Vinmonopolet kr. 204,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small text below logo