

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut

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 viderutvikle og modernisere både eiendommen og produksjonen.

Type	Musserende
Produsent	Gratien & Meyer
Druetyper	Chenin Blanc 40%, Chardonnay 40%, Cabernet Franc 15%, Pinot Noir 5%
Vinifikasjon	Tradisjonell metode, delvis fatfermentert, min. 36 mnd på bunnfall.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 10 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Lys strågul. Frisk og fruktig aroma av sitrus og grønne epler. Tørr, frisk og delikat med undertoner av pære og sitrus.
Passer til	Aperitiff, til retter med sjømat og lyst kjøtt.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 7783101	EPD-nr 4895512	Pris Vinmonopolet kr. 199,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr 154743 Status: Skaffevare	

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
Drinks for every moment