Gratien Meyer Brut

A Gratien Meyer pincészetet 1864-ben alapították Saumur városában. Ebben az egyedülálló környezetben, ahol a szőlőültetvények, a tufakőbe vájt pincerendszer és a Loire-völgy találkozik, a pezsgőket ma is a több mint 160 éves hagyomány és szaktudás alapján készítik. A szőlőt kézzel szüretelik perforált ládákba. A teljes fürtös préselés során kizárólag a legjobb minőségű mustot választják ki. Az első erjedés hőmérséklet-szabályozott tartályokban történik, majd a bor finomseprőn érlelődik. A második erjedés közvetlenül a palackban zajlik, a tradicionális (palackos) eljárással. Ehhez Champagne-ból származó, gondosan kiválasztott élesztőt használnak, amely kiemeli a házasítás eleganciáját és gyümölcsösségét. A pezsgő ezt követően 18 hónapig érlelődik palackban

Brut **Fehér**