



# GRANDIN

## MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT

*Le reflet du  
style Grandin*



Cépages Sélection des meilleures meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et en fonction de la typicité du millésime pour obtenir la meilleure expression de la signature de la Maison Grandin.

Élaboration Méthode traditionnelle avec un vieillissement sur lattes de 9 mois.

Notes de dégustation Robe or paille brillante soutenue par de jolis reflets dorés.

Nez délicat aux touches subtiles d'agrumes (citron, pamplemousse) associées à des notes légères de tilleul et chèvrefeuille.

Rondeur en fin de bouche, caractéristique du style Grandin.

Accords mets/vin En apéritif, produits de la mer (huitres chaudes, gambas grillées, éclades de moules ) et viandes blanches.

Service A servir frais, entre 6 et 8 ° C.

Autres éléments Dosage : 10 g/l.  
Alcool : 11,5 % vol.  
Densité : 0,996  
Valeur énergétique : 69 Kcal.  
Contient des sulfites  
Vin mousseux de qualité - Produit en France.

*- Disponible au format Magnum (1,5L) -*

**HENRI GRANDIN – INGRANDES-SUR-LOIRE – FRANCE**

Services commerciaux – 5 Quai Dumorey - 21700 Nuits-Saint-Georges cedex – France

Tél. 03 80 62 61 47 - Fax 03 80 62 37 38