

La Griffe des Bons Crus

Situation	25 kms Sud-Est de Nantes dans la Vallée de la Loire
Appellation	VMQTA Vin Mousseux De Qualité De Type Aromatique
Présentation	Bouteille type champenoise blanche Coiffe complexe argent
Conditionnement	Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées
Cépage	Gamay
Terroir	Silico-argileux
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation en cuves verrées Seconde fermentation en bouteilles pendant 3 mois
Degré	8 %
Dégustation	Couleur : rose pâle Il offre une grande harmonie de bulles, un nez intense De fruits rouges, fraises des bois, grenadine, une fraîcheur et une souplesse en bouche. Très harmonieuse.
Garde	2 ans
Consommation	OSER consommer sans modération, une vraie gourmandise de tous les moments. A l'apéritif, lors d'un cocktail. Toujours un moment de plaisir...A déguster frais entre 8 et 10 degrés.

