



Cremant GRANDIN Grande Reserve Brut Rosé Pinot Noir y Garnacha

Bodega: GRANDIN

Tipo: Vino espumoso (Cremant)

D.O: A.O.C. Cremant de Loire

Graduación: 12% vol.

Variedad: Pinot Noir 95% y Garnacha (Gamet Noir) 5%.

Elaboración:

Elaborado según el método tradicional, este Blanc de Noirs envejece un mínimo de 16 meses en botella. De burbuja fina y delicada, ofrece un perfil fresco y afrutado, fiel al estilo Grandin del Loira. El licor de expedición aporta el toque final de suavidad y equilibrio. Se recomienda consumir en el plazo de un año para disfrutar toda su complejidad.

Cata:

Color rosado anacarado. Nariz fina con aromas a pequeños frutos rojos. En boca es redondo, sutil y equilibrado, con notas sedosas y un toque de vinosidad. Estilo seco, fresco y delicado, fiel al perfil francés.

