Grandin Brut, Cuvée de Réserve, Méthode Traditionnelle



Ce vin effervescent est un régal. Il est issu des meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et en fonction de la typicité du millésime. C'est une belle expression de la Maison Grandin.

Origine: On ne parle pas de terroir mais de style. Le vin de base est constitué de divers lots pouvant provenir de diverses régions françaises. Les assemblages changent en fonction de la typicité du millésime pour obtenir la meilleure expression de la signature de la Maison Grandin. Les cépages pouvant être utilisés en proportion variable sont : ugni blanc, chardonnay, colombard, chenin et même airén et macabeu.

Encépagement: Divers, Blanc de blancs

Vinification: On commence par l'assemblage pour obtenir un vin de base tranquille. Ce vin est ensuite mis en bouteille avec l'ajout de sucre et de levures pour provoquer une seconde fermentation, créant des bulles et un dépôt de levures mortes. Les bouteilles reposent 9 mois avant d'être placées sur des gyropalettes et secouées régulièrement (remuage) pour faire descendre les dépôts vers le goulot. Après ces dépôts sont expulsés (dégorgement), et une liqueur y est ajoutée ramenant le Grandin a 10g de sucre au litre pour faire son « goût anglais » avant le bouchage définitif avec son bouchon champignon.

Dégustation: 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.

Potentiel de garde: Livré à maturité, il peut se garder 2-4 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: En apéritif, produits de la mer (huitres chaudes, gambas grillées, moules.