

Alfred Gratien etablerte vinkjelleren i de gamle kalksteingrottene i åssidene i Saumur i 1864. Grottene ble helt tilbake til 1200-tallet gravet ut for å lage mange av regionens viktige monumenter. Steinbruddet var forlatt i mange år da Alfred Gratien kjøpte eiendommen, som besto av 20 ha med vinstokker og 5 km med grotter. På dette tidspunktet startet han med produksjon av musserende viner i Saumur.

Kort tid senere møtte han Jean-Albert Meyer, en vinbonde og sønn av en Alsacer. Så fort disse to vinentusiastene hadde truffet hverandre begynte businessen virkelig å vokse, og Meyer ble partner i firmaet. Tidlig på 2000-tallet ble firmaet solgt til Henkell & Co. Dette medførte kapital og et friskt pust, som gjorde det mulig å viderutvikle og modernisere både eiendommen og produksjonen.

Musserende (37 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	SAP nr:
<b>Gratien &amp; Meyer Crémant de Loire Brut</b> - Lys grønn gul. Ungdommelig og lett dropsaktig aroma av sitrus, eple og pære, hint nøtt og mineraler. Ung, fruktig, preg av eple, pære og sitrus, hint nøtt, drops og mineraler. Myk brus.	kr. 114,50	7783102	6770358	34636
<b>Musserende (75 cl)</b>				
<b>Gratien &amp; Meyer Crémant Brut Rosé</b> - Middels dyp rosa. Frisk og fruktig aroma preget av røde bær som rips og bringebær. Tørr, saftig og kremet med et delikat preg av eple og røde bær.	kr. 191,10	10620901	5841218	34239
<b>Gratien &amp; Meyer Cuvée Flamme Crémant de Loire Brut</b> - Lys strågul. Frisk aroma av brioche, hasselnøtt, aprikos og fersken. Middels fyldig. Frisk, med hint av brioche hasselnøtt og frukt. balansert.	kr. 262,20	18941801		34472
<b>Gratien &amp; Meyer Crémant de Loire Brut</b> - Lys strågul. Frisk og fruktig aroma av sitrus og grønne epler. Tørr, frisk og delikat med undertoner av pære og sitrus.	kr. 180,20	7783101	4895512	34635



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 [www.engelstad.no](http://www.engelstad.no)