

# Métier

Numele Métier provine din vechiul francez "mestier", simbolizând nu doar măiestria, ci și respectul pentru moștenire și excelență în meserie.

Create prin Méthode Traditionnelle, respectând tehnologia clasică a vinurilor spumante franceze, dar folosind combinații din soiuri de struguri neconvenționale, vinurile Métier creează o armonie între tradiție și inovație.



## BRUT ROSÉ

VINTAGE: 2020



### SOI DE STRUGURI:

PINOT GRIGIO 55% SAUVIGNON BLANC 45%



### REGIUNEA:

PERSECINA (CENTRU)



### MATURARE:

MINIM 9 LUNI ÎN STICLĂ



### SPECIFICATII:

DOSAGE 9G/L; ALC 12%



### ASPECT:

ROZ PAL  
PERLAJ FIN ȘI PERSISTENT



### AROMA:

NOTE DE FRUCTE DE PĂDURE ROȘII (ZMEURĂ, COACAZĂ) SE ÎMPLETESC CU ACCENTE DE GREPFRUT ROZ



### GUST:

O COMBINAȚIE ARMONIOASĂ ÎNTRE CARACTERUL PROASPĂT ȘI STRUCTURA DELICATĂ. POSTGUST ELEGANT, CU NOTE CITRICE



### ASOCIERE CULINARĂ:

ESTE ALEGEREA IDEALĂ PENTRU UN APERITIV, DAR ȘI ALĂTURI DE BRÂNZETURI CREMOASE (BRIE, CAMEMBERT), BUCĂTĂRIE ASIATICĂ PICANTĂ, SUSHI, SASHIMI



### PREMII:

MEDALIE DE AUR, MUNDUS VINI, 2025  
MEDALIE DE AUR, BERLINER WINE TROPHY, 2024  
MEDALIE DE ARGINT, VINASIA SEOUL, 2022  
MEDALIE DE AUR, CONCOURS MONDIAL DU BRUXELLES, 2021

