

La maison BASSEREAU a été créée en 1906 par Mr & Mme A. BASSEREAU dans les Caves de l'Abbaye à Bourg sur Gironde, anciennes carrières de pierre datant du 19<sup>e</sup> siècle. Spécialisée depuis plusieurs générations dans la production de vins mousseux par la « METHODE CHAMPENOISE », elle étendit son savoir-faire dans la région de SAUMUR, de VOUVRAY et de BEAUNE.

Depuis 100 ans, le Château de la Grave produit une Méthode Traditionnelle à base de Colombard, et aujourd'hui, un Crémant de Bordeaux pour célébrer ce centenaire :

# 1906

... 2006

100 Ans de tradition familiale

100 Ans d'expérience

100 Ans de savoir-faire

**Cuvée du Centenaire : « 1906 »**

**Aoc : Crémant de Bordeaux**

**Qualité : Brut**

**Cépages : 70% Sémillon  
30% Colombard**

**Vendanges : Manuelles en cagette  
avec tris successifs**

**A Déguster : Excellent vin d'apéritif  
devenu celui de toutes les fêtes.**

