



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY



Bouvet brut 150aire

VM - SA

Cépages :

100% Chardonnay

Vignobles :

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation.

Vinification :

Contrôle du pressurage à la propriété.

Entrée des jus de raisins dans nos caves.

Première fermentation en cuves thermo-régulées sous contrôle strict des températures.

Elevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

Après assemblage 2ème fermentation en bouteille en cave.

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

Conditionnement :

Bouteille champenoise 750 ml.

Bouchage liège Espagne ou Portugal.

Muselage classique.

Pose de coiffe, complexe aluminium avec bande de décapsulation.

Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.

Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :

Couleur : jaune brillant avec des reflets verts clairs.

Nez de fruits dominant.

Bulles fines et persistantes.

Arômes de fleurs blanches, acacia.

Bouche plaisante d'arômes floraux, brut sans agressivité.

Grande finesse.