



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Bouvet brut **Saumur brut**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Cépages :

Chenin - Chardonnay

Vignobles :

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation Saumur d'Origine contrôlée.

Vinification :

Contrôle du pressurage à la propriété.

Entrée des jus de raisin dans nos caves.

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

Élevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

Après assemblage 2ème fermentation suivant la méthode traditionnelle.

Fermentation en bouteille en caves.

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

Totalité du processus : environ 18 à 24 mois.

Conditionnement :

Bouteille champenoise 750 ml.

Bouchage liège Espagne ou Portugal.

Muselage classique.

Pose de coiffe, complexe aluminium avec bande de décapsulage.

Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.

Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :

Couleur : jaune brillant avec des reflets verts.

Nez de fruits très dominant.

Bulles très fines et persistantes.

Arômes de fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia.

Bouche très plaisante d'arômes floraux, brut sans agressivité.

Grande finesse.

Bouvet-Ladubay –BP 65– 49426 Saumur cedex

Tél. : 02 41 83 83 83 – fax : 02 41 50 24 32

e-mail : contact@bouvet-ladubay.fr – www.bouvet-ladubay.fr