



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY



Bouvet brut export

VM - SA

Cépage :

Chenin

Vignobles :

Contrôle du pressurage à la propriété.

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.

Elevage :

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.

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.

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.