



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY



Chinon Millésimé

Cépage :
Cabernet franc.

Vignobles :
Le vignoble chinonais s'épanouit sur 1850 hectares répartis de part et d'autre de la Vienne, presque jusqu'à la Loire. Les sols sont argilo-siliceux ou constitués de graviers mêlés de sable.

Vinification :
Cuvaïson 6 à 12 jours suivant les années.
Soutirage, filtrage avant la mise en bouteille.

Conditionnement :
Bouteille Bourgogne Tradition 750 ml.
Bouchage liège Espagne ou Portugal.
Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.
Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :
Robe : rubis.
Nez : fruits rouges (framboise, groseille, airelle), violette, pivoine et laurier.

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