



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Coteaux du Layon Millésimé

Cépage :

Chenin blanc, cépage unique.

Vignobles :

Le vignoble s'étend sur 27 communes qui bordent le Layon. Sols caillouteux à dominante schisteuse, siliceuse et partiellement argileuse.

Vinification :

Soutirage, filtrage avant la mise en bouteille.

Conditionnement :

Bouteille Anjou Muscadet 750 ml.
Bouchage liège Espagne ou Portugal.
Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.
Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :

Demi-sec, moelleux ou liquoreux.
Bouche : vin fruité, délicat, généreux, charnu en bouche, rond, souple.
Vin subtil.
Expression végétale avec notes de miel, d'acacia, de coing.
Robe : belle couleur or, verte pâle, reflets dorés en vieillissant.



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

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