



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Grand vin de dessert Saumur AOC



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.

Elevage en fûts de chêne neufs.

Elevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour favoriser la précipitation tartrique.

Filtration avant la mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

Après assemblage des différents fûts, la cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation suivant la méthode traditionnelle.

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage demi-sec.

Totalité du processus : environ 24 à 36 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 :

Cette cuvée très particulière représente une première mondiale dans le monde des vins de grande mousse appellation.

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