



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Mlle Ladubay "Brut de Loire" Saumur Brut



Cépages :

Chenin, Chardonnay.

Vignobles :

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

Vinification :

Contrôle du pressurage à la propriété avec séparation des jus.
Entrée des jus de raisins dans nos caves.

Première fermentation en caves thermorégulées 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, la cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation suivant la méthode traditionnelle.

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

Totalité du processus : jusqu'à complète maturité.

Conditionnement :

Bouteille champenoise 750 ml.

Muselage classique.

Pose de coiffe, complexe aluminium avec bande de décapsulage.

Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.

Service :

De 6 à 8°C