



MAISON FONDÉE EN 1851

# BOUVET-LADUBAY

## Mlle Ladubay Rouge "Intense" V.M – S.A



### **Cépages :**

Cabernet, Gamay, Grolleau.

### **Vignobles :**

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation Touraine et Anjou.

### **Vinification :**

Cuaison traditionnelle.

### **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 demi-sec.

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

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](mailto:contact@bouvet-ladubay.fr) – [www.bouvet-ladubay.fr](http://www.bouvet-ladubay.fr)