



MAISON FONDÉE EN 1851

# BOUVET-LADUBAY

## Mlle Ladubay "Saumur Champigny" "Millésimé"



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

### Cépages :

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis.

### Vignobles :

Récolte sur 9 communes autour de Champigny (Souzay-Champigny, Chacé, Dampierre, Montsoreau, Parnay, Turquant, Saint-Cyr en Bourg, Varrains et Saumur).

Il en est produit sur une surface de 1513 ha environ 85 000 hl.

### Vinification :

Cuvaison 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.

### Service :

De 12 à 14 °C dans un verre Bouquet, afin de profiter pleinement de ses arômes et de son fruité.

Peut se boire jeune mais vieillit avec élégance.

S'associe parfaitement aux viandes rouges, aux petits gibiers, aux fromages, avec les côtes d'agneaux et les volailles.

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)