



MAISON FONDÉE EN 1851

# BOUVET-LADUBAY

## Saumur Champigny Nonpareils Millésimé

**Cépage :**  
100% Cabernet Franc

**Terroir :**  
Plateau argilo-calcaire (1m) sur substrat de tuffeau.

**Viticulture :**  
Taille courte, 40 hectos/hectare  
Pas de produit de traitement des sols  
Pas d'enherbement partiel, labour des vignes, utilisation modérée de la bouillie bordelaise.  
Eclaircissage et effeuillage pendant l'été, mûrissement total des raisins.  
Vendange manuelle par tri.

**Vinification :**  
Traditionnelle en cuvier d'acier inoxydable, pied de cuve, pas d'ajout de levures exogènes.  
Contrôle des températures, sulfitage justement dosé.  
Cuvaision de 22 jours, 1er soutirage en barrique par gravitation après malo.

**Elevage :**  
En fûts de chêne, pas de collage.

**Conditionnement :**  
Bouteille Sommelière 750 ml.  
Bouchage liège Espagne ou Portugal.  
Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.  
Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

**Dégustation :**  
Vin exceptionnel.



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