



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Saumur Champigny Millésimé



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).

Vinification :

Cuaison 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.
Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :

Couleur rubis intense, le Saumur Champigny est généreux, frais de goût, long en bouche.
Il développe des saveurs de petits fruits rouges, rappelant la framboise ou la violette.
Le Saumur Champigny âgé de 3 à 4 ans se sert légèrement chambré.

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