



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Saumur blanc - La Nompaille Millésimé



Cépage :

Chenin, Chardonnay

Vignobles :

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation Saumur contrôlée.

Vinification :

Contrôle du pressurage à la propriété.

Entrée des jus de raisin dans nos caves.

Première fermentation en fûts de chêne neufs.

Elevage :

Soutirage et affinage.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Mise en bouteille :

Assemblage et remise en fûts de chêne pour une période de 3 mois, cette cuvée est tirée en bouteille comme vin tranquille.

Conditionnement :

Bouteille sommelière de 750 ml.

Bouchage liège Espagne ou Portugal.

Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.

Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :

Cette cuvée très particulière, dont le lancement a eu lieu en 1995, est une reprise de vinification très ancienne encore pratiquée en 1935.

La délicatesse de sa charpente cependant bien présente met en évidence le charme et l'opulence du chenin, soulignée par les arômes caractéristiques du bois neuf et les tanins bien fondus.

Ici le Chardonnay associé très subtilement et dans des proportions modestes, agit comme un catalyseur.

C'est une expression nouvelle pour la noblesse raffinée du Saumur Sec.

Robe : jolie teinte jaune-or clair, très jolis reflets or, blancs, verts.

Nez : très floral, bulbes de fleurs printanières (jonquille,...) sur un fond discrètement épicé, toasté, brioché.

Bouche : attaque très élégante, avec beaucoup de finesse, sans vigueur apparente.

D'un subtil doigté (vinosité) caressant les épices à dominantes boisées : chèvre-feuille, citronnelle, camomille,..et en discrète évolution sur un fondant beurré-citronné à peine amer.

Beau vin fin.