



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Saumur rouge Millésimé



Cépage :

Cabernet franc ou Cabernet Sauvignon

Vignobles :

Le vignoble s'étend sur 650 hectares au Sud de Saumur et concerne 32 communes.

Les sols sont diversifiés à dominante calcaire, sablo-argileux ou argilo-calcaire.

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 :

Robe : rouge profond - éclats de rubis - pourpre

Nez : arômes prononcés de framboise, petits fruits rouges, fraise des bois.

Vin généreux en caractère et en structure, ample.