



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY



Saint Nicolas de Bourgueil Millésimé

Cépage :
Cabernet franc

Vignobles :
L'aire d'appellation épouse les contours de la commune.
Les sols sont constitués de sables et cailloux, appelés localement "graves",
ou de "turfs", de nature argilo-calcaire, sablo-argileux.

Vinification :
Cuvaision 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 : pourpre, dense
Nez : fruits rouges (framboise, cerise, fraise, cassis) dominant la violette et
la pointe de poivron, caractérisant le cépage.

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 – www.bouvet-ladubay.fr