



MAISON FONDÉE EN 1851

# BOUVET-LADUBAY

## Brut Zéro Millésimé



### **Cépages :**

Chenin - Chardonnay.

### **Vignobles :**

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation Saumur d'Origine Contrôlée.

### **Vinification :**

Contrôle du pressurage à la propriété.

Entrée des jus de raisin dans nos caves.

Première fermentation en fûts de chênes neufs.

### **Elevage :**

Soutirage.

Affinage.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

### **Deuxième fermentation :**

Après assemblage des différents bois, la cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation suivant la méthode traditionnelle.

Dégorgement à la glace, zéro dosage.

Totalité du processus : environ 36 mois.

### **Conditionnement :**

Bouteille champenoise 750 ml.

Bouchage liège Espagne ou Portugal.

Muselage classique.

Etiquette en étain.

Pose de coiffe, complexe aluminium avec bande de décapsulage.

Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.

Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

### **Dégustation :**

Le nez s'exprime avec finesse avec des arômes de fruits comme celui des mirabelles pour finir sur des notes boisées de son élevage en fûts de chêne.

La bouche est d'une belle fraîcheur confortée par de fines bulles.

Un vin fin, élégant et subtil.

Vin d'exception.