



MAISON FONDÉE EN 1851

# BOUVET-LADUBAY

## Crémant de Loire



### **Cépages :**

Chenin – Chardonnay

### **Vignobles :**

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation.

### **Vinification :**

Vendanges manuelles.

Contrôle du pressurage à la propriété.

Entrée des jus de raisin dans nos caves. Première fermentation en cuves thermo-régulées sous contrôle strict des températures.

### **Elevage :**

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

### **Deuxième fermentation :**

Après assemblage des 25 % de tête de cuvée, chaque cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation suivant la méthode traditionnelle.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

Totalité du processus : environ 18 à 24 mois.

### **Conditionnement :**

Bouteille champenoise 750 ml.

Bouchage liège Espagne ou Portugal.

Muselage classique.

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 :**

Couleur or pâle légèrement ambré, fines bulles.

Ce vin de belle mousse est limpide et cristallin.

Nez fruité, miel frais.

Corps étoffé. Bonne persistance en longueur.

Vin très frais, racé, équilibré avec de la finesse.

Le Crémant de Loire Bouvet-Ladubay a obtenu en 1995 la médaille des médailles au concours du Civas (Comité Interprofessionnel des Vins d'Anjou et de Saumur): la médaille Capus qui couronne le vin le plus extraordinaire de l'année parmi toutes les appellations contrôlées de la région Anjou et Saumur.