



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Bouvet demi-sec Carte Blanche Saumur AOC



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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 raisins dans nos caves.

Première fermentation en cuves thermo-régulées sous contrôle strict des températures.

Elevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour favoriser la précipitation tartrique.

Filtration avant la mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

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

Dégorgement à la glace.

Dosage demi-sec.

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 : jaune brillant avec des reflets verts.

Nez de fruits très dominant.

Bulles très fines et persistantes. Arômes de fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia.

Bouche très plaisante d'arômes floraux, vin moelleux et velouté.

Grande finesse.

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