



MAISON FONDÉE EN 1851

# BOUVET-LADUBAY

## **Instinct Millésimé Saumur Brut**



### **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.

Elevage en fûts de chêne neufs.

### **Elevage :**

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant la mise en bouteille.

### **Deuxième fermentation :**

L'assemblage de la cuvée du millénaire a fait l'objet de soins très particuliers. La cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation suivant la méthode traditionnelle.

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

Totalité du processus : 12 à 36 mois.

### **Conditionnement :**

Bouteille champenoise 750 ml avec étiquette en étain massif poli.

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, magnums.

### **Dégustation :**

Ici le Chardonnay associé très subtilement et dans des proportions modestes, agit comme un catalyseur. Sa très fine mousse évoque pour les amoureux du vin qui le dégustent à la bonne température (un peu plus élevée que pour des cuvées classiques, aux environs de 10°). La révélation d'un grand cru avec des petites bulles. C'est une considération nouvelle pour la noblesse raffinée de cette expression du mot Brut dans l'univers de la mousse.