



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Rosé Excellence

VM - SA



Cépage :

100% Cabernet

Vignobles :

Sélection dans l'aire des vins d'Anjou et de Touraine.

Vinification :

Contrôle du pressurage à la propriété.

Macération courte des jus de raisin jusqu'à obtention de la couleur souhaitée.

Entrée des jus de raisin dans nos caves.

1ère fermentation à température contrôlée.

Elevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

Après assemblage 2ème fermentation.

Fermentation en bouteille en caves.

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

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 : beaucoup de charme avec des nuances saumon et œil de perdrix, caractéristiques du cabernet légèrement macéré.

Bulles très fines, nez de fruits rouges, groseilles, arômes très agréables et persistants de pêche de vigne.

En bouche, on retrouve la charpente du cabernet, des fruits cassis et coing.

Vin distingué, bien équilibré, racé, dans le type des cépages très plaisants, avec des fruits bien fixés par des tanins harmonieux. Belle persistance en longueur.