



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Rubis

VM - SA



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

Cépages :

Cabernet, Gamay, Grolleau.

Vignobles :

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation Touraine et Anjou

Vinification :

Cuvaison traditionnelle.

Elevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

Après assemblage la cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation.

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 décapsulation.

Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.

Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :

Surprenant par sa couleur rubis très brillante et scintillante, cerise mûre, bulles très fines et à peine perceptibles dans le pourpre. Belle écume rosée et pivoine légèrement violacée.

Au nez, c'est une envolée de fruits rouges enrichie par la présence d'un fin pétilllement.

En bouche, c'est une explosion d'arômes de fruits : mûre, cassis, framboise, fraise.

Très rond et subtilement charpenté, ce vin est une curiosité par la diversité des sensations de fraîcheur et des arômes pleins de complexes.

C'est un plaisir raffiné à éviter aux amateurs bougons.

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