



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Saphir brut Millésimé Saumur brut



Cépages :

Chenin – Chardonnay

Vignobles :

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation Saumur Contrôlée.

Vinification :

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 15 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.

C'est le vin qui présente la plus belle maturation en harmonie avec un assemblage d'une grande élégance.

Le Saumur Brut est un vin noble. Il a été l'un des premiers vins à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée, et développe un bouquet où se mêlent fruits blancs, pêche, acacia, miel, noisette, et quelques notes de jasmin.

A boire frais de l'apéritif à la fin du repas, il est à la fois fin, élégant, généreux, vif, primesautier.

On le sert à tous les bons moments de la vie.