



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Trésor Blanc Médaillon 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.

Première fermentation en fûts de chêne neufs.

Elevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

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

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

Totalité du processus : jusqu'à complète maturité.

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 :

Cette cuvée très particulière a été lancée en 1987. Après plusieurs années d'ajustement au niveau de l'assemblage, elle représente aujourd'hui ce que Harrods, le célèbre magasin de luxe de Londres, a qualifié de " plus sophistiqué " des sparklings au monde. La délicatesse de sa charpente cependant bien présente met en évidence le charme et l'opulence du chenin, soulignés par les arômes caractéristiques du bois neuf et les tanins bien fondus.

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 bonne température la révélation d'un grand cru avec de fines bulles.

C'est une considération nouvelle pour la noblesse raffinée de cette expression du mot Brut dans l'univers de la mousse.

