



Crémant de Loire AOC Brut

Excellence, Bouvet Ladubay

Excellent Crémant de Loire

Beschreibung:

Une sélection exclusive de la maison familiale Bouvet Ladubay, fondée en 1881, spécialiste du Crémant de Loire haut de gamme.

Degustationsnotiz:

Robe jaune citron clair, perles fines. Nez élégant, aux parfums de coing et de fleur de poirier, surligné de senteurs de groseille blanche et de fleur de sureau. Mousse finement structurée dans la bouche crémeuse, à l'équilibre agréable entre la fraîcheur d'agrumes et le moelleux fruité, qui rappelle le miel; arômes d'ananas et – tout en finesse – de brioche, séillant jusque dans la finale de pêche.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Bouvet Ladubay
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	04853--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Brut

Excellence
Bouvet Ladubay

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés