# 2017 Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

La qualité garantie de Bouvet Ladubay

**Description:**
La petite ville de Samur, qui compte plus de 27 000 habitants, est située sur les rives de la basse Loire. Non loin de là s'étendent les vignobles du domaine Bouvet Ladubay, l'un des plus importants producteurs de vins mousseux de France. Les deux cépages préférés du domaine sont le chardonnay et le chenin blanc. Le producteur reçoit le jus de raisin de 100 viticulteurs différents qui pressent et transforment leurs raisins selon des directives strictes.
**Note de dégustation:**
Jaune étincelant, mousse fine. Au nez et en bouche, de jolies notes briochées, de fleurs et d'agrumes, sur de délicates touches de de noix, structure intense et onctueuse. En plus de l'intensité apportée par le chenin blanc, il se révèle vif et frais et invite à la gorgée suivante. Magnifique finale persistante.
**Accompagne idéale:**
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.
**Conseils de service:**
Bien frais à 6-10 degrés

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Région:** | Loire |
| **Sous-région:** | Saumur |
| **Producteur:** | Bouvet Ladubay |
| **Notation(s):** | Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100 |
| **Elevage:** | 6 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 12.5 % |
| **Apogée:** | À l'apogée |
| **Cépage(s):** | Chenin Blanc, Chardonnay |
| **Référence:** | 1831817 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Trésor Blanc

Saumur AOC Brut
Bouvet-Ladubay

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100 |
| **Cépage(s):** | Chenin Blanc, Chardonnay |
| **Apogée:** | À l'apogée |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 6 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 12.5 % |
| **Service:** | Bien frais à 6-10 degrés |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch