



2019 Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Crémant-Rosé raffiné, qualité vintage

Description:

C'est sur les bords de la Loire que sont produits les vins effervescents les plus impressionnants de France, en dehors de la Champagne. Chaque gorgée de Bouvet Rosé vous transporte au cœur de la pittoresque vallée de la Loire et de ses merveilleux châteaux. L'excellente maison Bouvet Ladubay est un véritable bijou qui recèle un trésor liquide.

Note de dégustation:

Beau rosé, délicate effervescence. Délicieux bouquet aux fines notes de framboises et de canneberges, avec une touche d'agrumes et un discret souffle de brioche vanillée en arrière-nez. Juteux et fruité dans la bouche marquée par la framboise, sur une jolie minéralité. Finale fraîche et persistante. Il accompagne aussi bien l'apéritif que les repas.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Loire

Producteur:

Bouvet Ladubay

Notation(s):

Score 18/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Cabernet Franc

Référence:

0893019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Cabernet Franc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés