



2015 Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

La qualité garantie de Bouvet Ladubay

Note de dégustation:

Jaune étincelant, mousse fine. Au nez et en bouche, jolies notes briochées, de fleurs et d'agrumes, avec de délicates touches de noix, structure intense, crémeuse et fluide. A côté de l'intensité due au chenin blanc, il se révèle vif et frais et appelle 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 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Falstaff 93/100

Elevage:

9 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay

Référence:

1831815

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 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast
90/100, Falstaff 93/100
Cépage(s): 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés