



## Crémant de Loire AOC Brut

Excellence, Bouvet-Ladubay

Excellent Crémant de Loire

### Description:

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

### Note de dégustation:

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, semillant jusque dans la finale de pêche.

### 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

### Producteur:

Bouvet Ladubay

### Notation(s):

Falstaff 90/100, Score 18/20

### Elevage:

6 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay

### Référence:

04853--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Crémant de Loire AOC Brut

Excellence  
Bouvet-Ladubay

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés