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'agrume et le moelleux fruité, qui rappelle le miel; arômes d'ananas et – tout en finesse – de brioche, sémillant 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--

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

Crémant de Loire AOC Brut

Excellence
Bouvet Ladubay

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
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