



2020 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, 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):

Score 18/20

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

90% Chenin Blanc, 10% Chardonnay

Référence:

1831820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Trésor Blanc

Saumur AOC Brut
Bouvet-Ladubay

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	90% Chenin Blanc, 10% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés