



## Trésor Rosé

AOC Brut, Bouvet

Le rosé carte de visite de la maison Bouvet

### Description:

L'excellente maison Bouvet Ladubay est un petit château de la Loire qui recèle un trésor liquide. En dehors de la Champagne, c'est dans le Val de Loire que l'on produit les meilleurs effervescents de France. Le Trésor Rosé, ? un rosé effervescent de grand caractère ?, est issu de Cabernet Franc vinifié avec le plus grand soin. Délicieux en accompagnement de poissons et crustacés grillés.

### Note de dégustation:

Rose cuivré. Bouquet de petits fruits rouges aux délicats arômes toastés, fines épices et subtiles notes levurées. Attaque rafraîchissante, aux jolies saveurs de framboises et de fraises, mousse fine et bien intégrée, belle élégance; finale fluide et aromatique.

### 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 91/100, Parker 89/100, Score 16/20

### Elaboration:

6 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

### Cépage(s):

100% Cabernet Franc

### Emballage:

Carton de 6

### Référence:

18319--075C6100

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

Taille: A7 74x105

### Trésor Rosé

AOC Brut  
Bouvet

**Origine:** France  
**Notation(s):** Falstaff 91/100, Parker 89/100, Score 16/20  
**Traubensorte(en):** 100% Cabernet Franc  
**Apogée:** Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 6 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**Service:** Bien frais à 6-10 degrés