



Trésor Rosé

AOC Brut, Bouvet

Le rosé de Bouvet aux 93 points

Description:

C'est sur les bords de la Loire que sont produits les vins effervescents les plus impressionnants de France, en dehors de la Champagne. Chaque fois que je déguste le Trésor Rosé, je suis transporté au coeur de la pittoresque vallée de la Loire et de ses merveilleux châteaux. L'excellente maison Bouvet Ladubay est un véritable bijou qui recèle un trésor liquide. Délicieux en accompagnement de poissons et crustacés.

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):	Doctor Wine 93/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Référence:	18319--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Trésor Rosé

AOC Brut
Bouvet

Origine:	France
Notation(s):	Doctor Wine 93/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés