

Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence, Bouvet-Ladubay

Crémant-Rosé raffiné, qualité vintage

Beschreibung:

È sulle rive della Loira che si producono gli spumanti più impressionanti di Francia, al di fuori dello Champagne. Ogni sorso di Bouvet Rosé vi trasporta nel cuore della pittoresca Valle della Loira e dei suoi meravigliosi castelli. L'eccellente casa Bouvet Ladubay è un vero e proprio gioiello di un tesoro liquido.

Degustationsnotiz:

Bellissimo rosato, dall'effervescenza delicata. Bouquet delizioso con note sottili di lampone e mirtillo rosso, un tocco di agrumi e un discreto sentore di brioche alla vaniglia in sottofondo. Al palato è succoso e fruttato, con note di lampone e una bella mineralità. Finale fresco e persistente. Ideale come aperitivo o per accompagnare un pasto.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi **Paese di origine:** Francia

Produzent: Bouvet-Ladubay

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Cabernet Franc, Grolleau

Artikelnummer: 0893023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence Bouvet-Ladubay

Herkunft: Francia

Valutazioni: Falstaff 90/100, Score 18/20 Varietà d'uva: Cabernet Franc, Grolleau

Da bere: Pronto da bere **Weinbau:** Tradizionale

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 12.5%

Servier: Ben raffreddato a 6-10 gradi