



Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence, Bouvet-Ladubay

Crémant-Rosé raffiné, qualité vintage

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Bouvet-Ladubay

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Cabernet Franc, Grolleau

Numero articolo: 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:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.