



Mlle Ladubay Brut 1851

Bouvet-Ladubay

Der perlende Klassiker von der Loire

Descrizione:

„Champagner gibt Ihnen das Gefühl, dass jeder Tag ein Sonntag ist.“ Die Lebensweisheit der Schauspielerin Marlene Dietrich können Sie auch mit diesem perlenden Klassiker umsetzen und jeden Tag zum Sonntag werden lassen.

Profilo aromatico:

Giallo brillante con riflessi verdi. Bouquet fresco con toni di frutta gialla e bianca, dietro una seducente nota di miele floreale. Mousse attraente all'attacco, acidità molto fine e fresca, oltre ad agrumi e mela, discreti aromi di latte di mandorla. Un crémant fresco e ricco di frutta seducente.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

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

Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: Chenin Blanc, Chardonnay

Numero articolo: 02906--

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Mlle Ladubay Brut 1851

Bouvet-Ladubay

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 17/20
Uva: Chenin Blanc, Chardonnay
Maturità di degustazione: Pronto da bere
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.5%
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.