



Crémant de Loire AOC Brut

Excellence, Bouvet Ladubay

Eccellente Crémant de Loire

Beschreibung:

Una selezione esclusiva della tenuta della famiglia Bouvet Ladubay, fondata nel 1881, specializzata in Crémant de Loire di alta gamma.

Degustationsnotiz:

Colore giallo limone chiaro, con perle fini. Naso elegante con profumi di mela cotogna e fiori di pera, sottolineati da sentori di ribes bianco e fiori di sambuco. In bocca mousse finemente strutturata e cremosa, con un piacevole equilibrio tra freschezza agrumata e pastosità fruttata, che ricorda il miele; aromi di ananas e - con finezza - di brioche, vivaci fino al finale di pesca.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Bouvet Ladubay

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 04853--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Brut

Excellence
Bouvet Ladubay

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi