



Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Qualità garantita da Bouvet Ladubay

Descrizione:

La piccola città di Samur, con una popolazione di oltre 27.000 abitanti, si trova sulle rive della Bassa Loira. Non lontano si trovano i vigneti del Domaine Bouvet Ladubay, uno dei principali produttori di spumante in Francia. I due vitigni preferiti dalla tenuta sono lo chardonnay e lo chenin blanc. Il produttore riceve il succo d'uva da 100 coltivatori diversi, che pressano e lavorano le loro uve secondo linee guida rigorose.

Profilo aromatico:

Giallo brillante, spuma fine. Al naso e al palato, belle note di brioche, fiori e agrumi, con delicati sentori di noce. Struttura intensa, cremosa e fluida. Accanto all'intensità dello Chenin Blanc, è vivace e invita al sorso successivo. Finale magnifico e persistente.

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, lucciopeca 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

Appellation: Saumur

Produttore: Bouvet-Ladubay

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 90% Chenin Blanc, 10% Chardonnay

Numero articolo: 1831820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Trésor Blanc

Saumur AOC Brut
Bouvet-Ladubay

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Chenin Blanc, 10% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
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.