



2017 Trésor Blanc

Saumur AOC Brut, Bouvet-Ladubay

Qualità garantita da Bouvet Ladubay

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Giallo scintillante, spuma fine. Al naso e al palato, belle note di brioche, fiori e agrumi, con delicati sentori di noce, una struttura intensa e untuosa. Oltre all'intensità data dallo Chenin Blanc, è vivace e fresco e invita al sorso successivo. Magnifico finale persistente.

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.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Sottoregione:	Saumur
Produttore:	Bouvet Ladubay
Valutazioni:	Parker 92/100, Falstaff 91/100
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Chenin Blanc, Chardonnay
Numero di articolo:	1831817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Trésor Blanc

Saumur AOC Brut
Bouvet-Ladubay

Origine: FR
Valutazioni: Parker 92/100, Falstaff 91/100
Varietà d'uva: Chenin Blanc, Chardonnay
Maturità: Al culmine
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 12.5 %
Servizio: Ben raffreddato a 6-10 gradi