



2020 Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Crémant-Rosé raffiné, qualité vintage

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Bouvet Ladubay
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Cabernet Franc, Grolleau
Numero di articolo:	0893020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Franc, Grolleau
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi