



2015 Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Überzeugender Vintage-Cremant aus bestem Hause

Nota di degustazione:

Edler Roséton mit feiner Perlage im Glas. Köstlicher, feiner Duft mit Anklängen von Himbeeren, dezent auch Preiselbeeren sowie einem Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund. Am Gaumen saftig und fruchtig, satte Himbeerfrucht mit feiner Mineralik untermalt. Im Finale. Im Abgang frisch und nachhaltig, ein idealer Aperitif ebenso wie Speisebegleiter.

Abbinamenti:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Bouvet Ladubay
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Cabernet Franc, 50% Grolleau
Numero di articolo:	0893015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Franc, 50% Grolleau
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren