



## 2022 Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence, 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.

### Nota di degustazione:

Bellissimo rosato, dall'effervescenza delicata. Bouquet delizioso con note sottili di lampone e mirtillo rosso, un tocco di agrumi e un discreto sentore di brioche alla vaniglia in sottofondo. Al palato è succoso e fruttato, con note di lampone e una bella mineralità. Finale fresco e persistente. Si abbina bene sia come aperitivo che ai pasti.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Bouvet Ladubay
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Franc, Grolleau
<b>Numero di articolo:</b>	0893022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence  
Bouvet-Ladubay

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