



## Trésor Rosé

AOC Brut, Bouvet

Il rosé Bouvet ottiene 93 punti

### Descrizione del vino:

È sulle rive della Loira che si producono gli spumanti più impressionanti della Francia, al di fuori dello Champagne. Ogni volta che assaggio il Trésor Rosé, vengo trasportato nel cuore della pittoresca Valle della Loira e dei suoi meravigliosi castelli. L'eccellente casa di Bouvet Ladubay è un vero e proprio gioiello che nasconde un tesoro liquido. Delizioso con pesce e crostacei.

### Nota di degustazione:

Rosa ramato. Bouquet di piccoli frutti rossi con delicati aromi tostati, spezie fini e sottili note di lievito. Attacco rinfrescante, con bei sapori di lampone e fragola, spuma fine e ben integrata, bella eleganza; finale morbido e aromatico.

### 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, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Bouvet Ladubay
<b>Valutazioni:</b>	Doctor Wine 93/100, Falstaff 92/100
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	18319--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Trésor Rosé**

AOC Brut  
Bouvet

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Doctor Wine 93/100, Falstaff 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi