



## 2020 Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

Crémant-Rosé raffiné, qualité vintage

### Description:

C'est sur les bords de la Loire que sont produits les vins effervescents les plus impressionnants de France, en dehors de la Champagne. Chaque gorgée de Bouvet Rosé vous transporte au cœur de la pittoresque vallée de la Loire et de ses merveilleux châteaux. L'excellente maison Bouvet Ladubay est un véritable bijou qui recèle un trésor liquide.

### Note de dégustation:

Beau rosé, délicate effervescence. Délicieux bouquet aux fines notes de framboises et de canneberges, avec une touche d'agrumes et un discret souffle de brioche vanillée en arrière-nez. Juteux et fruité dans la bouche marquée par la framboise, sur une jolie minéralité. Finale fraîche et persistante. Il accompagne aussi bien l'apéritif que les repas.

### Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Loire

### Producteur:

Bouvet Ladubay

### Notation(s):

Score 18/20

### Elevage:

12 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

Cabernet Franc, Grolleau

### Référence:

0893020

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Crémant de Loire AOC Rosé

Bouvet-Ladubay

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Franc, Grolleau
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés