



## Crémant de Loire AOC Brut

Excellence, Bouvet Ladubay

Eccellente Crémant de Loire

### Descrizione del vino:

Una selezione esclusiva della tenuta della famiglia Bouvet Ladubay, fondata nel 1881, specializzata in Crémant de Loire di alta gamma.

### Nota di degustazione:

Colore giallo limone chiaro, con perle fini. Naso elegante con profumi di mela cotogna e fiori di pera, sottolineati da sentori di ribes bianco e fiori di sambuco. In bocca mousse finemente strutturata e cremosa, con un piacevole equilibrio tra freschezza agrumata e pastosità fruttata, che ricorda il miele; aromi di ananas e - con finezza - di brioche, vivaci fino al finale di pesca.

### 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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### 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>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	04853--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Crémant de Loire AOC Brut

Excellence  
Bouvet Ladubay

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Chenin Blanc, 20% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi