



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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Bouvet Ladubay
Valutazioni:	Doctor Wine 93/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Numero di articolo:	18319--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Trésor Rosé

AOC Brut
Bouvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Doctor Wine 93/100, Score 18/20, Falstaff 92/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi