



Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence, Bouvet-Ladubay

Crémant-Rosé raffiné, qualité vintage

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 idéalement:

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

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Bouvet-Ladubay

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Cabernet Franc, Grolleau

Artikelnummer: 0893023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Crémant de Loire AOC Rosé

Excellence
Bouvet-Ladubay

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	Cabernet Franc, Grolleau
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés