



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur

BOUVET EXCELLENCE Crémant de Loire Brut 0,75l

EAN 3151330331016 Kategorija Putojantis vinas



Spalva

Baltasis



Vynuogių rūšis

Chenin, Chardonnay



Gamintojas

Bouvet Ladubay



Brandinimas

Brandinta su mielėmis mažiausiai 12 mėn.



Šalis

Prancūzija



Tūris

0,75



Regionas

Luara



Stiprumas

12,5%



Skonis

Sausas



Kiekis dėžutėje

6

Gamybos ypatumai

Bouvet Ladubay Crémant Excellence gaminamas tradiciniu metodu, kai antroji fermentacija vyksta butelyje. Vinas brandinamas su mielių nuosėdomis, kad įgautų subtilų kompleksiškumą ir elegantiškus džiovintų vaisių bei riešutų aromatus. Gamybai naudojamos kruopščiai atrinktos Chenin Blanc ir Chardonnay vynuogės. Chenin blanc vynuogė pasižymi minerališkumu ir gaivumu, tad suteikia vynui švarų, ilgą ir elegantišką poskonį.

Aromatas

Aromatas išsiskiria savo šviežumu bei lengvumu. Pirmiausia jaučiamos gėlių natos – liepžiedžių ir akacijų, vėliau atsiskleidžia baltųjų vaisių tokių kaip obuoliai ir kriaušės aromatai, kuriuos papildo kaulavaisių – abrikosų, nektarinų ir persikų užuominos.

Skonis

Vinas šviežio ir gaivaus skonio, pasižymintis smulkiais burbuliukais bei kremine puta. Ilgame poskonyje atsiskleidžia įvairių riešutų bei sviesto užuominos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su baltąja žuvimi, smidrais su olandišku padažu, minkštaisiais sūriais ar įvairiomis salotomis.

Rekomenduojame patiekti 8 – 9 ° C putojančio vyno taurėje.

Apdovanojimai

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

1* Le Guide
Hachette des
Vins



Concours des
Crémants Or 2024



Concours Terre
de Vins Or