



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur

BOUVET EXCELLENCE Rose Cremant de Loire Brut 0,75l

EAN 3151330310110 Kategorija Putojantis vynas



Spalva

Rausvasis



Vynuogių rūšis

Cabernet Franc



Gamintojas

Bouvet Ladubay



Brandinimas

Brandinta su mielėmis mažiausiai 9 mėn.



Šalis

Prancūzija



Tūris

0,75



Regionas

Luara



Stiprumas

12,5%



Skonis

Sausas



Kiekis dėžutėje

6

Gamybos ypatumai

„Bouvet Ladubay“ – vienas žymiausių Prancūzijos putojančio vyno gamintojų, kuriantis tradiciniu metodu (méthode traditionnelle) Luaros slėnyje. Vynas brandinamas istoriniuose kalkakmenio (tuffeau) rūsiuose, kuriuose vyrauja idealios sąlygos ilgam brandinimui. Vynuogės atrenkamos iš daugiau nei 100 skirtingų Luaros regiono sklypų, bendradarbiaujant su ilgamečiais augintojais, taip užtikrinant nuoseklią kokybę. Šio brut rosé šampano spalva išgaunama iš Cabernet Franc vynuogių, taikant trumpą sąlytį su odelėmis. Vynas brandinamas butelyje su mielėmis nuo 9 iki 24 mėnesių, suteikiant jam struktūros ir kompleksškumo.

Aromatas

Aromatas gaivus ir elegantiškas. Pirmiausia atsiskleidžia raudonųjų uogų natos – braškių ir aviečių, kurias papildo subtilios brioche bandelės užuominos, suteikiančios aromatui švelnios brandos ir kompleksškumo.

Skonis

Skonis gaivus ir harmoningas, pasižymintis smulkiais, gyvybingais burbuliukais. Burnoje atsiskleidžia raudonųjų uogų natos, kurias papildo lengvos kepinų užuominos, o ilgame poskonyje išlieka malonus vaisiškumas ir subtili kremiškumo užuomina.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su lengvais užkandžiais, įvairiais tapas patiekalais, šviežiomis salotomis, taip pat žuvies ar jūros gėrybių patiekalais. Puikiai tinka ir prie lengvų desertų ar uoginių patiekalų. Rekomenduojame patiekti 8–9 °C putojančio vyno taurėje.