



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur

BOUVET SAPHIR Saumur Vintage Brut 0,75l



EAN 842699823475 Kategorija Putojantis vinas



Spalva

Baltasis



Vynuogių rūšis

85% Chenin blanc, 15% Chardonnay



Gamintojas

Bouvet Ladubay



Brandinimas

Brandinta su mielėmis mažiausiai 18 mėn.



Šalis

Prancūzija



Tūris

0,75



Regionas

Luara



Stiprumas

12,5%



Skonis

Sausas



Kiekis dėžutėje

6

Gamybos ypatumai

BOUVET SAPHIR Saumur Vintage Brut gaminamas Prancūzijos Luaros slėnyje, prestižinėje Saumur apeliacijoje. Šis regionas garsėja kalkingais ir molingais dirvožemiais, kurie suteikia vynams elegantišką gaivumą, subtilų minerališkumą ir išraiškingą aromatų paletę. Saumur apeliacija vertinama dėl aukštos kokybės putojančių vynu, gaminamų tradiciniu metodu, ir gebėjimo išryškinti Chenin Blanc bei Chardonnay vynuogių charakterį.

Aromatas

Aromate juntamos cukrutų svarainių, greipfrutų ir abrikosų natos, kurias papildo subtilūs gėlių akcentai — liepžiedžiai (būdingi Chenin Blanc) ir akacijos žiedai (būdingi Chardonnay). Gaivumo suteikia baltojo greipfruto užuomina, o lengvas lazdyno riešutų saldumas aromatu suteikia švelnumo ir sodrumo.

Skonis

Vyno skonyje juntami smulkūs burbuliukai ir kremtinė puta. Aromate jaučiamos sviestinės duonelės, cukrutų svarainių bei greipfrutų natos atsikartoja ir skonyje. Ilgame poskonyje atsiskleidžia įvairių riešutų bei sviestiškų kepinų užuomina.

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.