

# Bouvet Extra Brut Zéro

<b>Catégorie de produit</b>	Effervescents
<b>Cépage</b>	90 % Chenin blanc, 10 % Chardonnay
<b>Appellation</b>	Saumur
<b>Producteur</b>	Bouvet Ladubay
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Loire
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	12,5 %
<b>Température de service</b>	6-8 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Vinification et vieillissement

Élevage en fût de chêne. La cuvée est mise en bouteille pour la 2<sup>ème</sup> fermentation suivant la méthode traditionnelle. Long et patient vieillissement en caves. Dosage Extra brut.

## Caractéristiques

Au moment du dégorgeage de cette cuvée, il n'y a eu aucun dosage, le vin est nu, dans toute sa pureté et sa vivacité. Le nez s'exprime avec finesse avec des arômes de fruits comme celui des mirabelles pour finir sur des notes boisées de son élevage en fûts de chêne. La bouche est d'une belle fraîcheur confortée par de fines bulles. Un vin fin, élégant et subtil.

## Accords mets et vins

À déguster seul à l'apéritif pour révéler au maximum ses arômes, accompagne parfaitement l'ensemble d'un repas de fruits de mer et de poissons.

## Médailles / Revue de presse

Millésime 2017 : Mundus vini : 85/100

Guide des vins bettane + desseauve : 15/20

Millésime 2016 : Robert Parker's Wine Advocate : 92/100

## Autres informations

Taux de sucre : 1,9 g/L

## Code produit

Québec : 14209649

