

Bouvet Saumur Brut de Loire

Catégorie de produit	Effervescents
Cépage	80 % Chenin blanc, 20 % Chardonnay
Appellation	Saumur
Producteur	Bouvet Ladubay
Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	8-10 °C
Disponible	Québec, Colombie-britannique, Manitoba

Terroir

Le Saumur Brut est un vin noble. Il a été l'un des premiers vins à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée.

Vinification et vieillissement

Méthode de vinification traditionnelle.

Caractéristiques

Issu principalement du cépage chenin blanc, ce vin présente une expression pure axée sur les fruits blancs et la fleur de tilleul. Couleur jaune brillant, aux reflets verts. Nez de fruits très dominant. Bulles très fines et persistantes. Arômes de fleurs blanches, chèvre-feuille, acacia. Bouche plaisante, brut et d'une grande finesse.

Accords mets et vins

Apéritif, homard, ceviche, bagel au saumon fumé, accompagné de pommes et fromage à la crème.

Médailles / Revue de presse

JamesSuckling.com : 91 points en 2018

Concours des Vins du Val de Loire : Liger d'Argent en 2017

The Champagne & SParkling Wine World Championships : médaille d'or 2017

Decanter : 90 points 2016

Autres informations

Potentiel de garde : 2 ans

Codes produits

Québec : 00035444, Colombie-britannique : 211092, Manitoba : 35444

