



MAISON FONDÉE EN 1851

BOUVET-LADUBAY

Trésor Rosé Médaillon

V.M. – S.A.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Cépages :

100% Cabernet.

Vignobles :

Sélection exclusive dans l'aire d'appellation d'Anjou et de Touraine.

Vinification :

Contrôle du pressurage à la propriété.

Entrée des jus de raisin dans nos caves.

Première fermentation en fûts de chêne.

Elevage :

Soutirage pour affiner.

Traitement par le froid pour provoquer la précipitation tartrique.

Filtration avant mise en bouteille.

Deuxième fermentation :

Après assemblage des différents fûts, la cuvée est mise en bouteille pour la 2ème fermentation.

Remuage.

Dégorgement à la glace.

Dosage brut.

Totalité du processus : jusqu'à complète maturité.

Conditionnement :

Bouteille champenoise 750 ml.

Bouchage liège Espagne ou Portugal.

Muselage classique.

Pose de coiffe, complexe aluminium avec bande de décapsulation.

Carton de 6 bouteilles à protection unitaire.

Coffrets de luxe 2, 3 ou 4 bouteilles.

Dégustation :

Cette cuvée très particulière a été lancée en 1987.

La robe saumonée est d'une délicate intensité, et les bulles fines.

Le nez s'exprime avec finesse, avec des arômes floraux (iris, violette), fruits rouges puis briochés, pour finir ensuite sur des notes boisées-vanillées de son élevage en fûts de chêne.

La bouche est douce, suave, avec une belle fraîcheur confortée par les fines bulles et une impression réglissée-boisée en finale.

Bouvet-Ladubay – BP 65 – 49426 Saumur cedex

Tél. : 02 41 83 83 83 – fax : 02 41 50 24 32

E-mail : contact@bouvet-ladubay.fr – www.bouvet-ladubay.fr