



# BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur

## Bouvet Trésor Saumur AOP Brut Vintage

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich



Die Ursprünge des Hauses Bouvet Ladubay liegen im Tuffstein der Keller der Abtei von St. Hilaire St. Florent, wo ein Schatz von Etienne Bouvet, dem Gründer des Hauses, entdeckt worden sein soll. Im Jahr 1987 entdeckte Patrice Monmousseau diesen Schatz wieder, indem er diese ganz besondere Cuvée schuf, die zum ersten Mal in Fässern ausgebaut wurde und deren Name an die Legende erinnert.

### DER JAHRGANG

2020

### TERROIR

Ton-Kalksteinböden mit Tuffstein, charakteristisch für die Region

### WEINHERSTELLUNG

Der Jahrgang wird für die zweite Gärung nach der traditionellen Methode in Flaschen abgefüllt.

### REIFE

Eichenfässer

Zeit auf der Hefe: mindestens 24 Monate.

### REBSORTEN

Chenin Blanc 85%, Chardonnay 15%

### TECHNISCHE DATEN

Dosage: Roh - 10 g/l

12.5 % VOL.

### SERVIEREN

8-9°C.

### ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken, 2 bis 3 Jahre

### AUGE

Goldgelbe Farbe mit leuchtenden Nuancen. Großzügige, feine, gleichmäßige und reichlich vorhandene Perlage.

### AN DER NASE

Die Aromen von Vanille und einem schönen Holzton eröffnen den Reigen, dann setzen die weißen und gelben Früchte ihn genussvoll fort... kurz bevor die sanfte Briochernote des Ausbaus auf der Hefe einsetzt.

### IM MUND

Weit und dicht, findet man die reiche aromatische Komplexität des Geruchs wieder. Zum Schluss verstärkt eine sehr leichte Wahrnehmung der Tannine des Fasses die Struktur des Weins.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Wein für Feinschmecker, der zu Fisch, weißem Fleisch und Käse passt.

Verkostungsnotizen: Jean-Michel Monnier.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Or  
 "Best of Show France Sparkling Wine"  
 Mundus Vini, 26/02/2024



Loire Buyers Selection 2023 90 Points, 23/06/2023



International Wine and Spirit Competition 2023 95 pts, 22/05/2023



91/100  
 Or  
 Mundus Vini, 05/09/2023



"Zitronengelbe Farbe. Feurige, zitronige Nase mit Akzenten von weißen Blüten, Zwergpfirsich, mineralischer Eindruck. Großzügig am Gaumen, dessen Kraft durch eine mineralische, persistente Frische nuanciert wird. Schöne Fruchtigkeit. Ein schöner Wein."  
 Gilbert & Gaillard, 04/04/2023



Or  
 Concours Terre de Vins Or, 04/05/2023

Flaschenform					Volumen (ml)		Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons		
Crémant					750		30050B	3151330305017	3151336305011		
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Hüllen pro Schicht	BTL-Gewicht (kg)	Gewicht des Gehäuses (kg)	Gewicht der Palette (kg)	BTL-Höhe (cm)	BTL-Durchmesser (cm)	Abmessungen des Gehäuses (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL	6	456	4	19	1.520	9.5	750	32	8.6	26*18*33	146*800*120

Bouvet Ladubay  
 1 rue de l'Abbaye Saint Hilaire Saint Florent, 49400 Saumur  
 Tel. +33 (0) 2 41 83 83 83 - contact@bouvet-ladubay.fr  
 www.bouvet-ladubay.fr



MLP12D