



# BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur



## Bouvet Blanc de Blancs Crémant de Loire Brut Vintage

AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

### DER JAHRGANG

2023

### TERROIR

Ton-Kalksteinböden mit Tuffstein, charakteristisch für die Region.

### REIFE

Zeit auf der Hefe: mindestens 18 Monate.

### REBSORTE

Chardonnay 100%

### TECHNISCHE DATEN

Dosage: 10 g/l

### 12.5 % VOL.

### SERVIEREN

8-9°C

### ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken, 2 bis 3 Jahre

### AUGE

Gelbgrüne Farbe mit goldgrünen Reflexen.

### AN DER NASE

Die beim Platzen an der Oberfläche freigesetzten Blasen verströmen köstliche Aromen von gelben Früchten: Pfirsichen, Quitten, Mirabellen und besonders reifen Aprikosen. Dann verstärken Noten von Haselnüssen, gerösteten Mandeln und einem Hauch von geröstetem Brot ein sehr röstiges Finish.

### IM MUND

Sehr feiner Angriff, köstlich frisch. Ein Hauch von Zitrusfrüchten und eine florale Note von Frühlingsblumen und Lindenblüten beleben den Abgang.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Aperitifwein, seine olfaktorischen und geschmacklichen Eigenschaften ermöglichen es ihm auch, sich mit Meeresfrüchten, Fisch oder Desserts zu verbinden.

Verkostungsnotizen: Jean-Michel Monnier.



## TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

## WINEDOCTOR 94/100

"Diese Blanc de Blancs-Cuvée könnte natürlich auch Chenin Blanc enthalten, aber in Wahrheit handelt es sich um 100% Chardonnay. Er wird nach der Methode traditionnelle hergestellt. Im Glas hat er eine elegante strohgelbe Farbe und eine reichhaltige und sehr feine Perlage. In der Nase zeigt sich ein attraktives Steinobst, angeführt von weißem Pfirsich, mit einem leicht mineralischen Element. Dieser ausgewogene und elegante Stil setzt sich am Gaumen fort, der geschmeidig ist und mit Zitrusfruchtcreme, Kreide und Schotter gefüllt ist. Er wirkt sehr vollendet, geschliffen, mit köstlicher Präsenz und frischer Säure, und hat einen langen Abgang, der von einer leicht salzigen Energie geprägt ist. Ein großartiges Ergebnis für diese Rebsorte und eine weitere Spitzencuvée aus Chardonnay, die das Repertoire der Loire bereichert."

Chris Kissack, Wine Doctor, 09/07/2021

**The Sunday Telegraph** "Ein sehr eleganter Wein, von seinem zurückhaltenden Etikett bis zu seinen ausgewogenen und raffinierten Aromen von Zitrone, Birne und gelbem Apfel. Er ist leicht geröstet und endet sauber und trocken. Er eignet sich hervorragend als Aperitif zu feinen Canapés an Weihnachten."

Susy Atkins, The Sunday Telegraph, 03/12/2020

## 90/100

**Decanter** "Lebhaftes Zitronen-Sorbet und exotische Charaktere mit einem Hauch von Minze, cremiger Mousse und einer üppigen Zitrussäure."

Decanter World Wine Awards, 07/06/2023



Flaschenform							Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Effervescent / Sparkling / Schaumwein							750	33051B	3151330335113	3151336335117
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartonmaße (H*B*T cm)
EPAL	6	456	4	19	1.520	9.38	738	32	8.6	27*18*33

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](http://www.bouvet-ladubay.fr)

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MÄBEN GENIEBEN.

