

# Bouvet-Ladubay

## Bouvet Tresor Blanc Brut Saumur

### Méthode Traditionnelle



<b>Art.-Nr.:</b>	030205-2022
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Anjou Samour
<b>Anbauregion:</b>	Loire
<b>Ausbau:</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Klassifizierung:</b>	AOC -> Appellation d'Origine Controlée
<b>Rebsorten:</b>	85% Chenin Blanc, 15% Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	9.5 g/l
<b>Säure:</b>	4.5 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	5-7
<b>EAN:</b>	3151330305017

#### Preise

**Flasche 17,95 €** brutto

Preis pro Liter: 23,93 €

UVP: 19,95 € **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Die Feinheit seines Körpers hebt den Charme und die Opulenz der Chenin-Rebe deutlich hervor und wird durch die charakteristischen Holzaromen und zart schmelzende Tannine betont. Die Noten von Zitrusfrucht und Brioche sind typisch für diesen herrlichen und im Abgang langanhaltenden Saumur mit feiner Perlage.

- Weinbereitung: im Eichenfass gereift
- Methode traditionelle: Ja
- Rebsorten: Chenin - Chardonnay
- Alkoholgehalt: 12,5°

Serviervorschlag: Aperitif, gegrillte Fischgerichte in Sauce, Obsttartes

1987 hat Patrice Monmousseau diesen Schatz wiederentdeckt, indem er diese sehr besondere Cuvée kreierte, die als Erste in Barriques ausgebaut wird und deren Name an diese Legende erinnern soll.



3 151330 305017 >