



# BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur

## Bouvet Ladubay, Cuvées classiques, Bouvet Blanc de Blancs Crémant de Loire Brut Vintage, AOP Crémant de Loire, Effervescent Brut, 2022

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



Dieser Crémant Brut wird mit Chardonnay-Reben ausgebaut, die aus besten Lagen stammen.

Er zieht ein Kennerpublikum an, die seine aromatische Finesse, Frische und Mineralität schätzen.

### DER JAHRGANG

2021.

### TERROIR

Lehm und Kalkstein

### REBSORTE

Chardonnay 100%

### TECHNISCHE DATEN

Dosage: Brut - 10 g/l

12.5 ABV

### SERVICE

8°-10°c Die gelbe Farbe mit strohgoldenen Reflexen ist typisch für diesen feinperligen Crémant de Loire.

### ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken, 2 bis 3 Jahre

### VERKOSTUNG

Goldgelb, viele feine Perlen, Butteraromen, sehr fruchtige Nase mit frischer Zitrusnote. Angenehm brut mit schönem Körper.

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Crémant	750	33005B	3151330330514	3151336330518

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    



## TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

### WINECTOR 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 ausgeglichene 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

"Jahrgang 2020.

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

Decanter World Wine Awards Argent 2023, 07/06/2023

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Crémant	750	33005B	3151330330514	3151336330518

2/2

