Bouvet-Ladubay

Bouvet Tresor Rose Brut Saumur Méthode Traditionnelle



Art.-Nr.:	030208
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Anjou Samour
Anbauregion:	Loire
Ausbau:	im Barrique & Flaschengärung
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	70% Cabernet Franc, 30% Grolleau
Restzucker:	6.00 g/l
Säure:	4.00 g/l
Serviertemperatur:	8-9
EAN:	3151330400415

Preise

Flasche 17,95 € brutto

Preis pro Liter: 23,93 €

UVP: ~~19,95 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Rarität unter den Cuvées! Nach mehrmonatigem Ausbau in Eichenholzfässern, entwickelt der Trésor Rosé ausgereifte Aromen. Diese Cuvée besticht durch seine Finesse und Komplexität am Gaumen und verkörpert die pure Sinnlichkeit!

Dieser zart rosé-farbene Schaumwein präsentiert sich äußerst feinperlig. Es entwickeln sich dezent blumige Duftaromen (Iris, Veilchen), des Weiteren sind Noten von Beerenfrüchten und im Hintergrund auch Brioche wahrzunehmen, im Finale ergänzt durch eine vanillige Holznote.

Am Gaumen angenehm süss und frisch mit feiner Perlage, dazu ein Hauch von Süßholz.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

3 151330 400415 >