



## Cuvée Brut de Luxe

Bouvet-Ladubay



Artikel Nr.	50013
Land	Frankreich
Herkunft	Loire
Rebsorte	Chenin Blanc (80 %), Chardonnay (20 %)
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Méthode Traditionnelle ca 50% im Barrique ausgebaut
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Sehr feiner Mix aus frischen Aromen, Zitrusfrüchte und weißen Blumen und weichen Noten, Brioche und Vanille. Am Gaumen Harmonie und Komplexität. Die dominierenden Aromen von weißen Früchten weiten sich aus und enden mit einer dezenten Backobst Note.
Empfehlung	Aperitif
Über den Winzer	Als Etienne Bouvet 1851 sein gleichnamiges „Sekthaus“ im malerischen Dorf Saint-Hilaire-Saint-Floret direkt an der Loire, nur einen kurzen Katzensprung von Saumur entfernt, gründete, konnte er wohl nicht ahnen, dass er damit eine historische Leistung für die Entwicklung von Brut-Weinen an der Loire einleiten sollte. Feinste Crémants werden dort auch heute noch aufwändig nach der traditionellen Methode produziert, die so klangvolle Namen wie „Trésor“ und „Saphir“ tragen. In den vergangenen Jahren wurden sie mit mehr als 400 Auszeichnungen international geehrt und sind weltweit begehrt. Für Bouvet-Ladubay ist der Wein eine "lebendige" Kunst, die mit Verstand verarbeitet werden muss und in der zudem die Tradition einer langen Erfahrung mit Know-how und modernster Technik verbunden wird.