



## Cuvée Trésor Brut Rosé

Bouvet-Ladubay



Artikel Nr.	50007
Land	Frankreich
Herkunft	Loire
Rebsorte	Cabernet Franc (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOP Saumur
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Spezielle Selektion der Traubenlieferanten, Ausbau in Seguin-Moreau Barriques aus dem Wald von Tronçais, Flaschengärung.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Helles Rosé mit zarten orangenen Reflexen, feine Perlage. In der Nase dezente Himbeerfrucht, im Hintergrund auch andere Beerenfrüchte, wie Preiselbeeren und rote Johannisbeeren. Am Gaumen frisch mit feiner Kohlensäure, angenehmes Mousseux, gute aromatische Dichte mit feinen Beerenfruchtaromen.
Empfehlung	Aperitif, Hauptgerichte mit Fisch, Dessert mit Beeren oder Schokolade
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.