

# Bouvet-Ladubay Bouvet Tresor Rose Brut Saumur Méthode Traditionnelle



<b>Art.-Nr.:</b>	030208
<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>	im Barrique & Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	AOC -> Appellation d'Origine Controllee
<b>Rebsorten:</b>	70% Cabernet Franc, 30% Grolleau
<b>Restzucker:</b>	6.00 g/l
<b>Säure:</b>	4.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-9
<b>EAN:</b>	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 Sulfit



3 151330 400415 >