Bouvet Ladubay blanc „ Excellence ” brut Crémant de Loire AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Crémant



BOUVET-LADUBAY
BRUT DE LOIRE

EAN	3151330331016
Kód produktu	F0500320

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chenin Blanc a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti v povodí řeky Loiry - Val de Loire - Saumur - brut

Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zlatá barva s jantarovými odlesky. Příjemná vůně s tóny hrušek a jablek. Čerstvá a dobře vyvážená chuť s příjemným perlením. Zajímavá alternativa sektu vyrobeného tradiční metodou.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Bouvet Ladubay blanc „ Excellence ” brut Crémant de Loire AOP 0.75 l

Popis

V roce 1851, když bylo Etiennu Bouvetovi 23 let, se oženil s Celestine Ladubay. Jako věno od rodiny získali starou galerii a zhruba 8 km sklepů, které vznikly po těžbě vápence. Etienne se rozhodl, že se pustí do výroby vín a sklepy využije k jejich stařeni. A tak vzniklo vinařství nesoucí jejich jména. Historie Bouvet Ladubay - Etienne byl opravdovým vizionářem a mužem činu – do roku 1900 stihl vybudovat kompletně nový vinařský dům, postavit domky pro své zaměstnance (svého času až pro 90 lidí!), na nedaleké řece postavil přístav, ze kterého exportoval svá vína, ale také třeba vlastní elektrárnu nebo malé divadlo – opět pro pobavení svých zaměstnanců. V roce 1908 však ve svých 80 letech umírá bez zákonného dědice. Díky rychlému nástupu války a následné ekonomické krizi bylo Bouvetovo impérium v roce 1932 prodáno v dražbě rodině Monmousseau. Ta po druhé světové válce vinařství nejen stabilizovala, ale naopak výrazně zvýšila odbyt i vlastní image vyráběných vín vysoké kvality. S ohledem na zachování stability i budoucnosti značky, Patrice Monmousseau v roce 1974 prodal vinařství rodině Taittinger – zachoval ale řídící pozici. V roce 2015 Patrice se svojí dcerou Juliette vykoupili 100% podíl zpět a po letech jsou opět plně nezávislí. Vína od Loiry - Od svého založení v roce 1851 je Bouvet-Ladubay skutečnou historickou dominantou šumivých vín z údolí Loiry. Jsou dnes největším výrobcem šumivého vína "tradiční metodou" v Saumuru a nejoceňovanějším francouzským výrobcem (mimo Champagne) pro kvalitu svých cuvées. Během více jak 160leté vášnivé historie vyvinulo vinařství více než 20 různých kupáží díky svým bezkonkurenčním znalostem a dodržení originálního mota zakladatele Etienna Bouveta - "L'Excellence". Bouvet v současnosti řídí čtvrtá generace rodiny, Juliette Monmousseau.

Hlavní parametry

Značka	Bouvet Ladubay
Druh	šumivé víno
Detail	Crémant & obdoba Champagne z jiný koutů Francie
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Chenin blanc
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, povodí řeky Loire & Val de Loire
Oblast & obec	Saumur
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bouvet Ladubay, 11 Rue Jean Ackerman, Saint-Hilaire-Saint-Florent 49400 Saumur, Francie