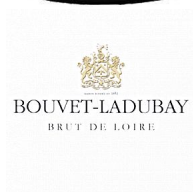


Bouvet Crémant de Loire Excellence brut 0.75l

» Vína



| | |
|--------------|---------------|
| 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: | Skladem |

Bouvet Crémant de Loire Excellence brut 0.75l

» Vína

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 staření. 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 řídicí 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 kupází 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 jiných koutů Francie |
| Původ | Francie, povodí řeky Loire & Val de Loire |
| Barva | bílá |
| Ročník | NON Vintage |
| Oblast & obec | Saumur |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Odrůda | Chardonnay, Chenin blanc |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Zrání | ležení na lahvi |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

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