



CRÉMANT DE LOIRE

Premier crémant à obtenir l'AOC en 1975, ce vin effervescent peine à obtenir la reconnaissance qu'il mérite. Produite sur l'ensemble de l'Anjou-Saumur et Touraine, il est souvent confondu dans les appellations Touraine ou Saumur qui peuvent aussi produire de l'effervescent. La principale différence réside dans le temps de mise sur lattes, c'est-à-dire de prise de mousse sur les levures, qui est ici de neuf mois minimum quand il est un maximum pour les autres. Attention de ne pas les servir trop frais. Une sélection établie à moins de 10 euros.

9,80 €**15/20**

Bouvet-Ladubay

Crémant de Loire Excellence

Vin **blanc**. Production : **nc**

C'est un très joli nez aux notes de poire et de pomme qui apparaît en premier lieu. Les bulles sont raffinées en bouche, et on apprécie la fraîcheur omniprésente de cet effervescent aux vertus apéritives.

Patrice Monmousseau • 02 41 83 83 83 • 1, rue de l'Abbaye,
49400 Saint-Hilaire-Saint-Florent • www.bouvet-ladubay.fr