



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE

Maison Fondée en 1851 à Saumur

Rendez-vous virtuell mit Bouvet Ladubay

*Willkommen! Wir freuen uns, Sie schon bald virtuell begrüßen zu dürfen!
Bitte registrieren Sie sich, indem Sie diesen QR-Code scannen oder unter dem folgenden*



Link: <https://bit.ly/33Di3E8>

Die Geschichte des Hauses

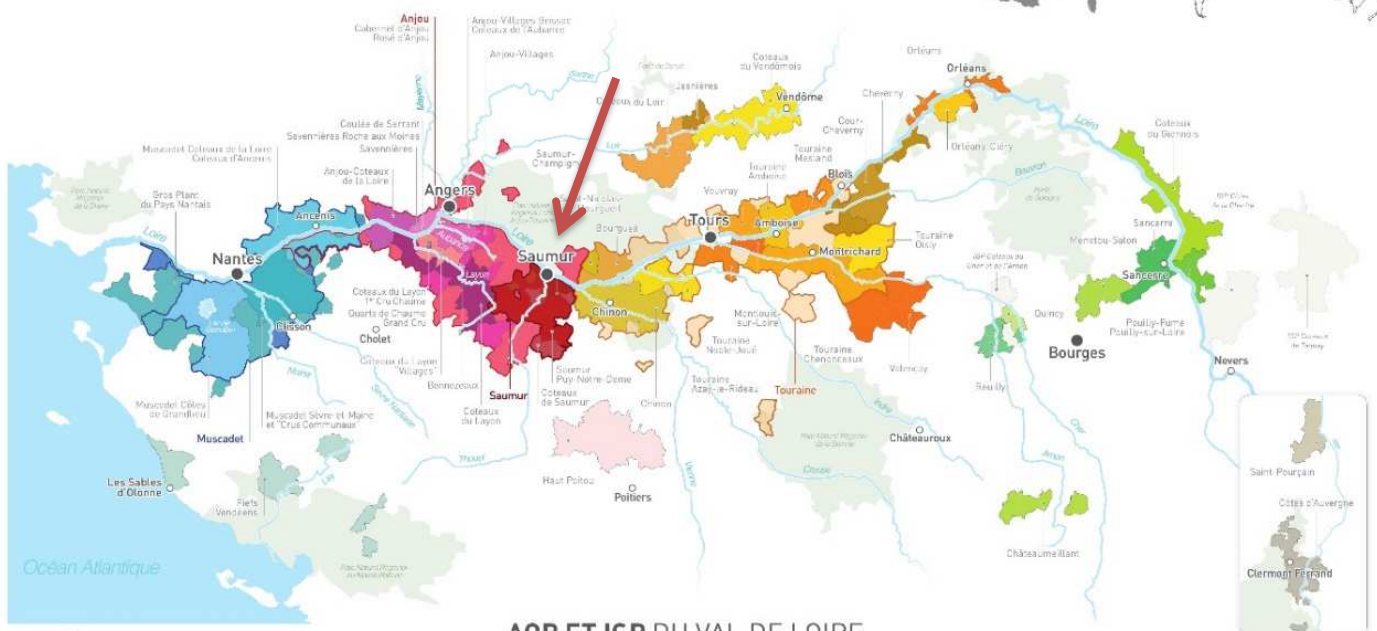
Im Jahre 1851 gründete Etienne Bouvet mit nur 23 Jahren das Haus Bouvet Ladubay. Er kaufte damals unseren acht kilometerlangen Tuffsteinkeller, der noch heute zu Fuß oder mit dem Fahrrad besichtigt werden kann. Bereits zur Jahrhundertwende war Bouvet Ladubay der größte Schaumweinhersteller Frankreichs. Die Auswirkungen der Wirtschaftskrise in den 30er Jahren führten zum Verkauf des Hauses an die Familie Monmousseau. Heute ist die Inhaberin und Geschäftsführerin Juliette Monmousseau, die 4. Generation an der Spitze des familiengeführten Unternehmens. Unsere Schaumweine werden zu 60% exportiert, in 45 Länder weltweit. Sie sind auf den Weinkarten der besten Restaurants gelistet. Zum Haus gehört auch ein kleines Theater, erbaut 1890, und eine Galerie für zeitgenössische Kunst. Aktuell findet eine Ausstellung des französischen Künstlers Christian Bonnefoi statt.

Unsere Cuvées

Wir arbeiten ausschließlich nach der "méthode traditionnelle", der traditionellen Flaschengärung. Die Grundweine für unsere Premium Cuvées werden zusätzlich in gebrauchten Barriques Eichenholzfässer ausgebaut. Unsere weißen Cuvées sind Blanc de Blancs, sie bestehen aus den Rebsorten Chenin und etwas Chardonnay. Unsere Rosés werden aus Cabernet Franc gekeltert.

Unser Terroir und Klima

Die Küste des Atlantiks ist nur knapp 200km entfernt, aus diesem Grund profitieren wir von dessen maritimen Einfluss. Das Klima in unserer Region lässt sich als mild gemäßigt beschreiben. Unsere Trauben wachsen größtenteils auf dem kalkhaltigen Tuffeau (Tuffstein) was für die Frische und Mineralität in unseren Weinen sorgt.



AOP ET IGP DU VAL DE LOIRE

Ihre Verkostungsnotizen



1. Bouvet Excellence Crémant de Loire Brut

Rebsorten: Chenin & Chardonnay

Lagerung auf der Hefe: ca. 18 Monate



2. Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage

Rebsorten: Chenin & Chardonnay

Ausbau in gebrauchten Barrique Eichenholzfässern

Lagerung auf der Hefe: ca. 36 Monate



3. Bouvet Trésor Rosé Saumur brut

Rebsorten: Cabernet Franc

Ausbau in gebrauchten Barrique Eichenholzfässern

Lagerung auf der Hefe: ca. 18 Monate

