

# Louis Nobleray Crémant Rosé AOC

Bouvet Ladubay gehört zu den traditionsreichsten Häusern der Loire, gegründet 1851 in Saumur und seit jeher spezialisiert auf Schaumweine nach klassischer Methode. Der Rosé Brut zeigt eindrucksvoll die Verbindung aus regionaler Identität und handwerklicher Präzision. Die kalkreichen Tuffsteinböden der Loire verleihen den Trauben eine natürliche Frische, während das gemäßigte Klima für eine lange Wachstumsphase sorgt – ideale Voraussetzungen für einen Rosé, der Finesse, Eleganz und Trinkfluss miteinander verbindet.

## Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung, lange Hefereife in den historischen Tuffsteinkellern, selektive Lese und behutsame Pressung der roten Rebsorten (Pinot Noir und Cabernet Franc).

## Verkostungsnotizen

Zarte Aromen von Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und weißem Pfirsich. Am Gaumen lebendig und feinperlig, mit eleganter Fruchtausprägung, zarter Kräuternote und einem klaren, sauberen Finale.

## Speisenbegleitung

Hervorragend zu gebeiztem Lachs, Ziegenkäsevariationen, leichten Terrinen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, Apéritif, Ziegenkäse, Lachstartar, Lachsfilet
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Region	Loire
Geschmack	brut
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Bouvet-Ladubay  
Saint-Hilaire-Saint-Florent 49400 Saumur Frankreich