

Bouvier Frères Blanc brut, 2013 Grand Vin Mousseux, Méthode traditionnelle

Weinbezeichnung	Bouvier Frères, Blanc brut, 2013 Grand Vin Mousseux
Jahrgang	2013
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Vin de Pays Suisse
Traubensorten	60% Pinot Noir und 40% Chardonnay
Ausbauart	Traditionelle 2. Gärung in der Flasche mit natürlicher Schaumbildung während 18 bis 20 Monaten, Hefeverlagerung mit autom. Rüttelpult
Charakter	Feine luftige Schaumbildung, sehr kleine prickelnde Blasen, heller goldener Glanz, ausgeprägte kräftige aber ausgewogene Struktur, klassische Ausstrahlung mit anhaltendem Ausklang.
Essensbegleiter	Apero, Eindrücklicher Einstieg für einen Gesellschaftsanlass, passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten und Käse, er ist ein idealer Begleiter für ein ganzes Essen, angenehme Erfrischung nach einem strengen Arbeitstag.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	9 - 11° C
Lagerfähigkeit	2 bis 3 Jahre
Geographische Lage	Gemeinden zwischen Vaumarcus und Boudry liegen zwischen 430 et 450 m und Westschweiz
Bodenbeschaffenheit	Vaumarcus: Die dünne Erdschicht von 50 bis 90 cm mit einer grossen Finesse liegt direkt auf den Felsen. Extreme Bedingungen für die Reben, die dadurch aber natürlich kleine Erträge ergeben. Boudry: Lokales Kalkgestein angereichert durch die alpinen Gletscher und die Vielfalt der mineralischen Felsen.
Durchschnittsalter der Reben	25 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	grösstenteils
Weinlese	Anfangs September
Ertrag pro m²	0.550 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl Champagner-Flasche, hellbraun
Verschluss	Kork Diam
Verpackungseinheit	6er Karton