

Rosé Demi-Sec Bouvier Frères



Les Frères Bouvier furent les pionniers de l'effervescence en Suisse. L'histoire ne dit pas combien il leur aura fallu d'essais, de temps et d'énergie pour arriver à produire en 1811 le 1er mousseux de Suisse.

Après des débuts difficiles (les bouteilles –n'étant pas produites industriellement- présentaient une épaisseur irrégulière si bien qu'une bouteille sur trois cédait sous la pression !), les Frères Bouvier trouvent la bonne verrerie et accroissent rapidement leur activité en prestige et en importance. Au point qu'ils deviennent, en 1831, les fournisseurs brevetés de Sa Majesté Le Roi de Prusse.

Plus tard, en 1960, quelques caisses de ce précieux mousseux furent adressées à la Maison Blanche en hommage à Mme Jacqueline Kennedy-Bouvier, issue de la même Famille que les Frères Bouvier. Une lettre de remerciement du secrétariat de JFK est précieusement conservée en nos archives.

Comme en 1811, la prise de mousse s'effectue en bouteilles sans ajout de gaz carbonique artificiel. La prise de mousse pendant le stockage dit 'sur lattes' dure entre 24 et 30 mois.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel
Cépage	Pinot noir
Production	755 g/m2 en moyenne
Lieux de production	Bôle et Boudry
Vinification	Méthode traditionnelle avec 2e fermentation en bouteille. La prise de mousse s'effectue sur lattes durant 24 mois. Remuage, dégorgage et dosage s'effectuent en nos caves à Boudry
Teneur en alcool	13.0 % vol.

Dégustation

Robe rose corail délicate. Perlage très fin, persistant, rafraichissant. Arômes fins de fruits rouges sur fond de framboises et petites fraises. Grain fin en bouche que la douceur rend très persistant. Finale équilibrée, sans douceur excessive ou dureté et de belle longueur.

Accords gourmands

Apéritifs raffinés, cuisine exotique, sweet & sour, desserts ou, pourquoi pas, un plat de fraises

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 2 ans
Température de service	8 - 10 °C