



CHAMPAGNE

*Barnaut*

*Bouzy*

Depuis 1874

## BLANC DE NOIRS - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Quintessence du Pinot Noir - Brut Blanc



Perfetto per accompagnare piatti di terra, come roast beef o selvaggina. 100% Pinot Nero delle annate più fresche, selezionate per esprimere il frutto del vitigno e la potenza di espressione del terroir di Bouzy, preservando la finezza, senza pesantezza.

Invecchiamento in tini e cantina di circa 4 anni.

### IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gout maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

### PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

### TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

### VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 °C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 6 grammi per litro.

### UVE

Pinot Noir 100%.

### ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 18.000 bottiglie.

### SERVIZIO

Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

### DEGUSTAZIONE

**Vista:** mousse cremosa e dorata.

**Naso:** spezie, grano, fiori, prugna e frutti bianchi.

**Bocca:** attacco setoso, fresco, buona rotondità. Lungo, strutturato, potente, fruttato e ben bilanciato.

### ABBINAMENTO CIBO-VINO

Dessert a base di frutta. Pesce in tutte le sue forme; carne cruda, alla griglia, affumicata e arrosto, paté, salsicce a base di carne, carne di maiale, pollame. Coquillage fresche, ripiene, crostacei alla griglia, gamberi e gamberetti.