



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

COTEAU CHAMPENOIS BOUZY ROUGE MILLÉSIMÉ

Vino fermo, non effervescente



Questo vino raro, sebbene conosciuto in tutto il mondo e che Talleyrand chiamava il “vino della civiltà” è l’espressione perfetta del suo vitigno d’origine, amplificata dalla crescita nel sottosuolo calcareo del famoso Grand Cru di Bouzy. Molto tipico della regione, la tecnica di produzione lo rende un “Bouzy da invecchiamento”.

PROVENIENZA DELLE UVE

Esclusivamente dal terroir Grand Cru di Bouzy.

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

Interamente composti da Pinot Nero, i grappoli vengono raccolti manualmente nelle vigne perfettamente esposte in media collina e di oltre 25 anni di età. Solo le annate più soleggiate consentono lo sviluppo di questa rarità. Ottenuto tramite il “salasso” per aumentare la frazione di polpa e buccia, il mosto subisce una lunga macerazione (più di 10 giorni) per ottenere un vino completo, strutturato e pronto per l’invecchiamento.

UVE

Pinot Noir 100%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,0% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie.

SERVIZIO

Stappare un’ora prima della degustazione.

Servito a temperatura di cantina.

DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore rosso rubino abbastanza sostenuto.

Profumo: frutti rossi e neri maturi, marasca, lampone e ribes nero, leggermente boisé nonostante l’assenza di passaggio in botte.

Bocca: franco, robusto, vivace, tannini fini, presenti ma discreti.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Pesce al vino rosso o al prezzemolo. Carni crude, in salsa, paté, terrine di carne, frattaglie, selvaggina, salumi, pollame in salsa, carni alla griglia, maiale. Formaggi freschi, molli e dalla crosta fiorita come il brie e il camembert. Dessert leggermente dolci a base di frutti rossi (crostate).