



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

GRANDE RÉSERVE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Héritage familial - Brut Blanc



Philippe, del suo Champagne dice: «La Grande Réserve include almeno una bollicina dei vini di ogni vendemmia, senza eccezioni, fin dal 1874, anno di nascita della maison e della Cuvée». Al tempo stesso vivace e fruttato, è uno Champagne per tutti i momenti, dal “Tea Time” all’alba. Può essere servito come aperitivo, accompagnare grigliate di pesce e persino pollame in salsa. Sentori di bacche rosse (ribes nero, ciliegia) mandorle e nocchie tostate. Disponibile in bottiglia, mezza bottiglia e magnum. Raccolta manuale, selezionando nel grappolo. 2/3 di Pinot Noir per la personalità, la rotondità e la tipicità del terroir, 1/3 di Chardonnay per la sua freschezza e durata nel tempo.

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 67%, Chardonnay 33%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 40.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine brillanti e sottili, colore dorato.

Naso: intenso, frutta secca, mela cotta, bacche rosse.

Bocca: attacco vivace e diretto, buon equilibrio e bella lunghezza in bocca. Vinoso.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Antipasti freddi (accompagna verdure, paté, caprini freschi), piatti con sapori di mare, crudi o cotti (coquillage, cozze, vongole), frutti di mare (gamberetti, ostriche), crostacei freddi e caldi (aragoste, gamberi), pesce crudo e marinato e / o carpaccio. Un pesce nobile, polpa soda, di mare o d’acqua dolce (sogliola, spigola, pesce San Pietro, merluzzo, salmone, salmerino alpino, trota). Carni bianche (pollame, carne di vitello, animelle). Cucina orientale e speziata (curry, cucina thailandese, indiana). Dessert a base di frutta secca, nocchie, noci.