



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

BLANC DE BLANCS

AOC Champagne, Eclat de Chardonnay - Brut Blanc



Questo assemblaggio di sole uve Chardonnay, provenienti da Bouzy per la struttura e la presenza e dalla Vallée de la Marne per la freschezza e la vivacità, offre un vino fresco e gourmand.

IL MILLESIMO

Chardonnay in purezza, assemblaggio di diverse annate. 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

Bouzy (Grand Cru Montagne de Reims) e Brasles (Vallée de la Marne).

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

Chardonnay 100%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie..

SERVIZIO

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

DEGUSTAZIONE:

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati. Fine effervescenza.

Naso: fresco e piacevole con note pronunciate di agrumi (limone, pompelmo), mentolo e finocchio che si evolvono, dopo un primo momento, verso i frutti bianchi (pesca, pera) e un pizzico di zenzero.

Bocca: contemporaneamente carnosa e di bella freschezza, buona la persistenza.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Ottimo per un aperitivo di tartine ricco di sapori e spezie. Si abbina perfettamente anche a tutti i piatti di mare, dalla sogliola alla griglia, al rombo, al salmone affumicato, al gamberetto o al piatto di conchiglie e all'aragosta in tutte le sue preparazioni.