



CHAMPAGNE

*Barnaut*

*Bouzy*

Depuis 1874

## CUVÉE DOUCEUR - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Sensation Gourmande - Sec - Blanc



Elaborato per soddisfare la tradizione dello Champagne a fine pasto, sui dessert alla frutta (fichi, pere, piccoli frutti rossi), questa Cuvée trova inoltre il suo equilibrio perfetto su un foie gras, consentendo anche di iniziare un pasto di festa in leggerezza. Raccolta manuale, selezione dei grappoli. 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. Una parte preponderante di Pinot Nero strutturato e fruttato avvolge una piccola percentuale di Chardonnay vivace che garantisce la longevità. Invecchiamento in tini e cantina di circa 3 anni.

Dosaggio: 20 grammi per litro, un liquore appositamente sviluppato per preservare il complesso equilibrio tra dolcezza e freschezza.

### 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 "gôut 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 20 grammi per litro.

### UVE

Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

### ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 2.500 bottiglie.

### SERVIZIO

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

### DEGUSTAZIONE

**Vista:** bollicine brillanti e fini, schiuma espressiva, aspetto dorato e lucido.

**Naso:** bacche rosse, sentori di miele e cera.

**Bocca:** fresca con attacco rotondo, setosa, perfetto equilibrio dosaggio / freschezza.

### ABBINAMENTO CIBO-VINO

Foie gras, dessert a base di frutta, cioccolato, brioche, dolci, creme.