



CHAMPAGNE

*Barnaut*

*Bouzy*

Depuis 1874

## SÉLECTION BRUT NATURE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Pureté du Terroir - Non dosé - Blanc



Puro, potente, è sicuramente un vino per amatori illuminati. Si può gustare con il palato vergine, prima del pasto, o anche con frutti di mare e crostacei di cui amplificherà i sapori marini, tanto più quanto saranno fortemente iodati.

La percentuale molto elevata delle cuvée più morbide e arrotondate del Pinot Nero consente l'assenza di dosaggio e la piccola frazione di Chardonnay apporta un tocco giovanile che eviterà la pesantezza.

**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 0 grammi per litro (non dosato).

**UVE:** Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

**ALTRE SPECIFICHE:** Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.500 bottiglie.

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

### DEGUSTAZIONE

**Vista:** colore oro-ambra. Effervescenza regolare e senza esuberanze.

**Naso:** complesso, frutta candita e spezie, leggero sentore "brioché", molto denso.

**Bocca:** contemporaneamente carnosa e vivace, persistenza espressiva.

**ABBINAMENTO CIBO-VINO:** Aperitivi, pesce affumicato, grigliato, in paté o crudo, carni crude, crostacei alla griglia, gamberetti e gamberoni.