



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

MILLÉSIME - GRAND CRU

EMPREINTE D'UNE VENDANGE



Questa è l'espressione del terroir eccezionale di Bouzy. Da questo raro comune classificato Grand Cru sia per il Pinot Nero che per lo Chardonnay, questo vino combina le qualità di due cosiddetti vitigni "nobili" in un "Grand Champagne". Una metà di Pinot Nero per la personalità, la rotondità e la tipicità del terreno con un'altra metà di Chardonnay per la freschezza e la durata nel tempo compongono questa annata. La selezione viene effettuata principalmente nelle piante a basso rendimento per ottenere una bella espressione del terroir.

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. Lunghissimo affinamento in bottiglia per oltre 100 mesi. Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.600 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine fini, schiuma discreta e persistente, tonalità leggermente dorata ambrata.

Naso: la maturità e la vinosità senza eccessi e l'equilibrio dei due vitigni portano sia profumi di frutta bianca che di susina mirabella, su uno sfondo floreale.

Bocca: buon attacco pulito, equilibrato da una bella rotondità, con una lunghezza degna dei più grandi vini, che lascia un palato fresco.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

È una bottiglia autosufficiente, poiché il vino è complesso e completo. Può accompagnare anche: pesce alla panna, in paté o crudo, crostacei freschi, in salsa e al tegamino, crostacei alla griglia e frutti di mare.