



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

AUTHENTIQUE ROSÉ - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Vin de Gastronomie - Brut Rosé



Questo Champagne Rosé ha estratto dalla macerazione delle uve un colore intenso e un sentore fruttato. Può accompagnare un pasto per tutta la durata. Può persino avventurarsi su un piatto di formaggi con sapori corposi. “Autentico” perché è realizzato secondo il metodo ancestrale di macerazione, o dal salasso di Bouzy Rouge durante la fermentazione. Il 10-15% di Chardonnay molto vivace viene a bilanciare questo rosé di Pinot Noir e ad apportare finezza e longevità.

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 “gût 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 3 anni.

Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 15.000 bottiglie.

SERVIZIO

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

DEGUSTAZIONE:

Vista: rubino profondo, sostenuto, con una schiuma molto presente derivante dalla sua ricchezza di materiali estratti dalla macerazione.

Naso: molto fruttato, frutti rossi freschi e canditi, ribes e lampone, arancia rossa, pomelo.

Bocca: rotonda, morbida, lunga e potente.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Formaggi: a pasta cotta pressata stile Comté, a pasta molle a crosta naturale stile Saint Marcellin, a pasta pressata non cotta stile Cantal e Tomme, Caprino fresco, a pasta molle a crosta fiorita stile Brie e Camembert.

Dessert a base di frutta, pesce affumicato, carni crude e affumicate, paté, terrine di carne, pollame in salsa, uova affumicate.