CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874

Blanc de Noirs - Grand Cru Bouzy - Brut

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

Ce pur Pinot Noir de Bouzy est tiré des cuvées les plus fraîches pour exprimer le cépage et la puissance d'expression du terroir de Bouzy, tout en préservant la finesse .
Parfaitement vieilli, il a acquis une grande complexité tout en préservant son fruit.
Pour accompagner les repas, par exemple sur un rôti de bœuf ou une volaille sauvage.

LE MILLÉSIME
- Brut sans année
- Pur Pinot Noir exclusivement de Bouzy, assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 1992
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

SITUATION
- Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims)

TERROIR
- Sous-sol de pleine craie et sol argilo-calcaire, exposition régulière tournée au sud
- Climat du Bassin Parisien, avec des hivers doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux

À LA VIGNE
- Viticulture durable : certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne (engrais organiques, enherbement et autres techniques agroécologiques)
- Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entreplantées pour préserver le potentiel génétique

VENDANGES
- Cueillette manuelles
- Tri sur pied si nécessaire
- Caisses blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION
- Pressurage traditionnel, fractionnement des jus
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Débourbage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)
- Thermorégulation de la fermentation à 18°C
- Fermentation cuves adaptées aux volumes des fractions

ÉLEVAGE
- Conservation sur lies fines de fermentation
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Mise en bouteilles en juillet lorsque les vins sont matures
- Rotation de stocks cuves et bouteilles d'environ 6 ans

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy
Tel. +33 326 570 154 - contact@champagne-barnaut.fr
www.champagne-barnaut-bouzy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÉPAGE
Pinot Noir 100%

12.5% % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: > 35 ans ans
Dosage: 6 g/l

SERVICE
Température de consommation : 13 °C
Potentiel de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION
Toute l(expression du Pinot Noir dans sa fraîcheur, avec des arômes de petits fruits rouges et de violette.
Ensemble long, structuré, puissant, fruité et bien équilibré

ASPECT VISUEL
Doré soutenu, belle mousse crémeuse

AU NEZ
Epices, froment, fleurs, prune et fruits blancs

EN BOUCHE
Soyeux, attaque fraîche, bonne rondeur

ACCORDS GOURMANDS
- Poisson sous toutes ses formes
- Viandes crues, grillées, fumées et rôties, pâtés, terrines de viandes et charcuterie
- Grillades, porc, volailles
- Coquillages frais, farcis, en cassolette, crustacés grillés, crevettes et bouquets

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Poissons, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBBN	3523700000424	3523700000462

Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	8	10	1.60 kg	10.23 kg	833 kg	32.5 cm.	8.5 cm	33 x 26.5 x 19.5 cm	120 X 80 X 170 cm

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy
Tel. +33 326 570 154 - contact@champagne-barnaut.fr
www.champagne-barnaut-bouzy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.