

CHAMPAGNE

*Barnaut
Bouzy*

depuis 1874



Clos Barnaut - Bouzy Rosé 2006

Coteau Champenois, Tranquille non effervescent - Still not sparkling, Rosé 2006

Dans sa première jeunesse, ce vin saura marquer les moments d'exception. Après quelques années, il accompagnera fort bien les fruits de mer cuisinés et les volailles.

LE VIN

C'est bien en début 2002 qu'est apparue l'idée d'éprouver les qualités de cette parcelle de situation tellement particulière. Presque trois années après, les premières grappes, fruit d'une longue réflexion, étaient cueillies pour préparer un très rare, sinon unique Bouzy Rosé non effervescent. par décret du 26.02.1974.

Nous revenons là aux origines des vins champenois, avant que le génie de l'homme ne le fasse mousser. Sous l'occupation romaine, les vins rouges ou claires représentaient la quasi totalité des vins champenois. Vers 1850, ils en représentaient encore les deux tiers, et on avait coutume de les appeler "les vins de Bouzy". Ils ont aussi abreuvé les sacres des rois à Reims, ou bien encore se sont battillés la première place avec les vins de Bourgogne en la cave du Roi Soleil.

LE MILLÉSIME

2006 : Un été atypique ! Hiver rigoureux sans conséquence. Printemps plutôt pluvieux mais doux. Été avec chaleur et ensoleillement, et quelques orages heureusement sans conséquence.

A la veille des vendanges, août avec fort cumul de précipitations, temps frais et peu ensoleillé, d'où des craintes au cœur du vignoble...

Vendange : malgré une climatologie surprenante, les foyers de pourriture ont faiblement évolués. Il a fallu malgré tout trier les

raisins pour obtenir une vendange de qualité avec des degrés potentiels atteignant les 10,2 % vol. avec un étalement de la période de vendanges.

SITUATION

Prévenance exclusive du terroir de BOUZY

TERROIR

Bouzy est un village de la Grande Montagne de Reims, et plus précisément de la "Côte des Noirs", puisque fief du cépage pinot noir.

Sur ces coteaux, la vigne pousse sur des sols constituées par des fragments de meulrières, de galets et de sables mélangés aux argiles de décalcification des meulrières, entraînés par le ruissellement. Le limon des plateaux recouvre d'un manteau fertile le haut des coteaux, et les alluvions anciennes, formées de sables, graviers et galets de craie.

Il convient bien à la viticulture champenoise. Généralement de couleur claire, il assure dans la journée au profit de la vigne une bonne réverbération de la chaleur et de la



Type de bouteille				Code article			UPC bouteille		UPC Carton		
Champenoise verte allégée				EBCLOS			3523700000592		3523700000608		
Contenance	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palette (HxLxP cm)
75 cl	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 à Bouzy depuis 1874

2 rue Gambetta, 51150 BOUZY

Tel. +33 326 570 154 - Fax +33 326 570 997 - contact@champagne-barnaut.fr

champagne-barnaut.com - facebook.com/Barnaut

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



vincod.com/409AHM

CHAMPAGNE

*Barnaut
Bouzy*

depuis 1874



Clos Barnaut - Bouzy Rosé 2006

Coteau Champenois, Tranquille non effervescent - Still not sparkling, Rosé 2006

lumière. Assez maigre, il est propice à la qualité

Le sous-sol est de craie à bélemnites du sénonien supérieur (campanien) et craie à micrasters du sénonien inférieur de la Marne.

Déposée par les mers de la fin de l'ère secondaire, il y a quelque cent millions d'années, la craie du crétacé peut atteindre 200 mètres de profondeur. Elle absorbe la chaleur et la restitue. Elle fait de même avec l'eau pour en régulariser l'absorption par la vigne qui y plonge ses racines jusqu'à 3 à 4 mètres de profondeur.

Le climat est dans l'ensemble celui du Bassin Parisien, avec des hivers généralement doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux.

A LA VIGNE

Vignoble cultivé sur le principe de la viticulture durable, utilisant des engrais organiques, enherbement et autres techniques préservant au mieux la nature.

Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entretenues par entre-plantation afin de préserver la diversité du potentiel génétique.

VINIFICATION

Entièrement composé de Pinot Noir, les grappes sont récoltées manuellement dans les vignes la parcelle spécifique "le Clos Barnaut", enserrée dans le village. La durée de macération préfermentaire est déterminée à chaque vinification en fonction des caractéristiques du millésime.

CÉPAGES

Pinot noir 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.0% vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: > 35 ans ans

Volume de production: 1 000 bouteilles

SERVICE

Déboucher une heure avant dégustation.

A servi à température de remontée de cave.

Ni collé, ni filtré, une décantation peut être utile pour éliminer le dépôt qui s'est formé naturellement.

DÉGUSTATION

Œil : très belle couleur franche rubis clair, à peine perlant (c'est un vin champenois).

Nez : une première sensation de petits fruits rouges apparaît - framboise, groseille,



Type de bouteille				Code article			UPC bouteille		UPC Carton		
Champenoise verte allégée				EBCLOS			352370000592		352370000608		
Contenance	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palette (HxLxP cm)
75 cl	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 à Bouzy depuis 1874

2 rue Gambetta, 51150 BOUZY

Tel. +33 326 570 154 - Fax +33 326 570 997 - contact@champagne-barnaut.fr

champagne-barnaut.com - facebook.com/Barnaut

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



vincod.com/409AHM

CHAMPAGNE

*Barnaut
Bouzy*

depuis 1874



Clos Barnaut - Bouzy Rosé 2006

Coteau Champenois, Tranquille non effervescent - Still not sparkling, Rosé 2006

griotte - qui s'ouvre sur la fraise macérée, pour évoluer vers une note minérale de terroir (presque pierre à fusil). La finale est très "pinotante".

Bouche : attaque franche et ferme sans agressivité, avec un beau gras de macération pré fermentaire à froid. - Nez : la perception est riche, avec la griotte qui revient par rétro olfaction. - Bouche : La note minérale s'affirme pour exprimer un terroir riche et profond. Finale de très belle longueur. Cette caudalie est la marque de son terroir d'origine classé Grand Cru.

ACCORDS METS-VINS

C'est un rosé « de gastronomie », avec la fraîcheur d'un blanc et la structure d'un rouge de sa région.

Il a sa place presque partout : sur un casse-croûte de jambons, viandes séchées, saucisson sec, et terrines de volailles; sur un bœuf en tartare ou saignant grillé; tous gibiers à plume. Continuez le repas sur un chèvre frais, en crottin, ou encore un chaource et finissez par une coupe de fruits rouges frais de saison. Pêle-mêle, il accompagnera aussi un buffet dans son ensemble, ou autres poissons de caractères grillés (type rouget), tajine de volaille, coques farcies, escargots en sauces et sushi...



Type de bouteille				Code article			UPC bouteille		UPC Carton		
Champenoise verte allégée				EBCLOS			352370000592		352370000608		
Contenance	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palette (HxLxP cm)
75 cl	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

3/3

Champagne BARNAUT à Bouzy depuis 1874

2 rue Gambetta, 51150 BOUZY

Tel. +33 326 570 154 - Fax +33 326 570 997 - contact@champagne-barnaut.fr

champagne-barnaut.com - facebook.com/Barnaut

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



vincod.com/409AHM