

CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874



## Cuvée Douceur - Grand Cru

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Sensation Gourmande - Sec - Blanc, Effervescent Brut

*Pour satisfaire la tradition du Champagne en fin de repas, sur des desserts aux fruits (figues, poires, petits fruits rouges), cette Cuvée trouve aussi parfaitement son équilibre sur un foie gras, permettant aussi de commencer un repas de fête en légèreté*

### LE VIN

Récolte manuelle, tri sélectif à la grappe. 2/3 de Pinot Noir pour la personnalité, la rondeur et la typicité du terroir + 1/3 de Chardonnay pour sa fraîcheur et la durée dans le temps.

La part très majoritaire d'un Pinot Noir structuré et fruité enveloppe une moindre proportion de Chardonnay vif et garant de longévité.

Viellissement en cuverie et caves : environ 3 ans.

Dosage: 20 grammes par litre, d'une liqueur spécialement élaborée pour préserver l'équilibre complexe entre la douceur et la fraîcheur.

### LE MILLÉSIME

Assemblage d'année et de cépages. La quantité de vin assemblé représente le double du volume mis en bouteilles, la partie restante est conservée en cuves pour servir de base à l'assemblage suivant. Ainsi dans le temps, vous retrouverez le "goût maison" parfaitement reproduit qui caractérise cette cuvée.

### SITUATION

Grand Cru provenant des terroirs de BOUZY, AMBONNAY et LOUVOIS

### 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 meulières, de galets et de sables mélangés aux argiles de décalcification des meulières, 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 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



Type de bouteille				Code article			UPC bouteille			UPC Carton	
Champenoise verte allégée				EBSEC			3523700000509			3523700000547	
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/5R080D](https://vincod.com/5R080D)

CHAMPAGNE

*Barnaut*

*à Bouzy*

Depuis 1874



## Cuvée Douceur - Grand Cru

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Sensation Gourmande - Sec - Blanc, Effervescent Brut

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

Pressurage traditionnel, séparation des jus en 4 ou 5 fractions. Différenciation jeunes et vieilles vignes, thermorégulation de la fermentation à 18°C, conservation sur lies de fermentation, dégradation malo-lactique recherchée. Réserve en cuves et bouteilles d'environ 4 ans. Dosage 20 grammes par litre.

### CÉPAGES

Pinot noir 66%, Chardonnay 33%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5% vol.

### DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: > 35 ans  
Volume de production: 2 500 bouteilles  
Sucre résiduel: dosage 18 à 20 g/l g/l

### SERVICE

Température de consommation : 12 °C  
Potentiel de garde : 2/4 ans

### DÉGUSTATION

Oeil : bulle vive et fine, mousse expressive, robe dorée et brillante. - Nez : petits fruits rouges, notes de miel et de cire. - Bouche : fraîche à l'attaque ronde, soyeuse, parfait équilibre dosage/fraîcheur.

### ACCORDS METS-VINS

Foie gras, desserts à base de fruits, de chocolat, ou briochée, entremets, crèmes.



Type de bouteille				Code article			UPC bouteille			UPC Carton	
Champenoise verte allégée				EBSEC			3523700000509			3523700000547	
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/5R080D](https://vincod.com/5R080D)