CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874

Cuvée Douceur - Grand Cru - Sec

AOC Champagne Grand Cru, Champagne, France

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 MILLÉSIME

- Brut sans année
- Pinot Noir et Chardonnay pour assurer l'équilibre et le support de sucre
- Assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 1998
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

SITUATION

- Bouzy, Ambonnay, Louvois (Grands Crus, 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
- 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
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- 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
- Dosage avec une liqueur spéciale pour préserver l'équilibre sucre/acide

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

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.

CÉPAGES
Pinot Noir 66%, Chardonnay 33%

12.5% % VOL.
Contient des sulfites, Sans sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: > 35 ans ans
Dosage: 18 à 20 g/l

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

DÉGUSTATION
La part très majoritaire d'un Pinot Noir structuré et fruité enveloppe une moindre proportion de Chardonnay vif et garant de longévité
Son bel équilibre lui permet de supporter sa sucrosité sans excès mais qui reste en réserve pour des accords mets vins surprenants

ASPECT VISUEL
Bulle vive et fine, mousse expressive, robe dorée et brillante

AU NEZ
Petits fruits rouges, notes de miel et de cire

EN BOUCHE
Fraîche à l'attaque ronde, soyeuse, parfait équilibre dosage/fraîcheur

ACCORDS GOURMANDS
- Foie gras
- Fromages de caractère
- Desserts à base de fruits, de chocolat, ou briochée, entremets, crèmes

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Desserts, Fromages

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBSEC	3523700000509	3523700000547

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.