



Authentique Rosé - Grand Cru Bouzy - Brut
AOC Chamapagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

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.



Authentique Rosé - Grand Cru Bouzy - Brut

AOC Chamapagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

Ce Champagne Rosé a extrait de la macération des raisins une couleur intense et un fruité affirmé. Il accompagnera un repas sur toute la durée. Il peut même se risquer sur un plateau de fromage aux saveurs corsées.

PRÉSENTATION

"Authentique" car il est élaboré selon la méthode ancestrale de la macération, ou encore par la saignée du Bouzy Rouge en cours de fermentation. 10 à 15 % de Chardonnay très vif viennent équilibrer ce rosé de Pinot Noir, et lui apportent finesse et longévité.

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 uniquement 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 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 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.

À 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 5 ans.

Dosage 6 grammes par litre.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Champenoise verte allégée					75 cl		EBBRS		3523700000189		3523700000226	
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

2/3

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



Authentique Rosé - Grand Cru Bouzy - Brut

AOC Chamapagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

CÉPAGES

Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

12.5% % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 15 000

Âge moyen des vignes: > 35 ans ans

Dosage: 6 g/l

SERVICE

Température de consommation : 12 °C

Potentiel de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION

Oeil : rubis profond, soutenu, avec une mousse très présente provenant de sa richesse en matières extraites de la macération.

Nez : très fruité, fruits rouges frais et confits, groseille et framboise, orange sanguine, pomelo.

Bouche : rond, souple, long et puissant.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons fumé

Pâtés, terrines de viandes, volailles en sauce,

Volailles,

Viandes crues et fumées,

Fromages à pâte pressé ou molle, à croute fleurie, chèvre frais.

Desserts à base de fruit

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Champenoise verte allégée				75 cl		EBBRS		3523700000189		3523700000226	
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

3/3

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.

