CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874

Sélection Brut Nature - Grand Cru - Zéro Dosage

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

Pur, puissant, c'est résolument un vin pour amateur éclairé. Il peut se déguster le palais vierge, avant le repas, ou bien encore avec des fruits de mers et crustacés dont il fait s'amplifier les saveurs marines, d'autant plus qu'ils seront fortement iodé

LE MILLÉSIME

- Brut Nature non dosé sans année
- Très majoritairement Pinot Noir complété de Chardonnay, assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 1989
- 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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBSEL	3523700000097	3523700000141

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.

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 7 ans

CÉPAGES
Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

12.5% % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: > 35 ans ans
Sucre résiduel: non dosé g/l

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

DÉGUSTATION
La très forte proportion des Cuvées les plus souples et rondes de Pinot Noir permet l'absence de dosage et la petite fraction de Chardonnay apporte une pointe de jeunesse qui évitera la lourdeur

ASPECT VISUEL
Or-ambré, bulle présente, régulière et sans exubérance

AU NEZ
Complexe, fruit confit et épices, légèrement brioché, très dense

EN BOUCHE
Charnu et vif à la fois, forte, vinosité typique du terroir de Bouzy. Longueur en bouche expressive

ACCORDS GOURMANDS
- Apéritif
- Parfait sur les huîtres
- Poissons fumés, grillés, en terrines ou crus
- Coquillages crustacés grillés, en cassolettes ou frais, crevettes et bouquets
- Viandes crues

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés, Poissons

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBSEL	3523700000097	3523700000141

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.