CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874

Bouzy Rouge 2012

Coteau Champenois,

Cette rareté connue à travers le monde que Talleyrand qualifiait de «vin de la civilisation» est l'expression parfaite de son cépage, exacerbée par une croissance dans le sous-sol crayeux du fameux Grand Cru de Bouzy.

PRÉSENTATION

Très typique du terroir, son élaboration en fait un "Bouzy à vieillir".
Canaille sur un bon casse-croûte de charcuterie, bourgeois sur toutes sortes de gibiers, il sera raffiné et excentrique sur une galette de fruits rouges avec laquelle il jouera de vivacité et d'arômes communs.

LE MILLÉSIME

La campagne 2004 s'est déroulée dans une parfaite continuité climatique, particulièrement favorable à la vigne et au vin. Malgré un début de saison relativement sec, la vigne a bénéficié des pluies du mois d'août. Les stocks d'eau se sont reconstitués. Une climatologie tranquille, sans excès avec des accidents climatiques rares et limités, une sécheresse amorcée tôt et un bilan thermique conforme à la décennie.
L'année a été marquée par des grosses grappes saines avec des records de poids : 200 g atteint pour le chardonnay et le pinot noir. Le botrytis, ennemi juré, n'était pas au rendez-vous cette année. En conclusion sur cette vendange, une maturité très honorable. Pendant cette période, le soleil est entré dans les cœurs et les moûts dans les cuves avec une grosse et belle récolte.

SITUATION

Prévenance exclusive du terroir de BOUZY

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBBZR	3523700000349	3523700000387

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	1.6	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.

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

Entièrement composé de Pinot Noir, les grappes sont récoltées manuellement dans les vignes parfaitement exposées en mi-côte, et âgées de plus de 25 ans. Seules les millésimes les plus ensoleillés permettent l'élaboration de cette rareté.
“Saigné” pour augmenter la fraction de chair et de peau, le moût subit une longue macération (plus de 10 jours) pour obtenir un vin complet, structuré et prêt à vieillir.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

12.0% % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3 000 bouteilles
Âge moyen des vignes: > 35 ans ans

SERVICE

Déboucher une heure avant dégustation.
A servi à température de remontée de cave.

DÉGUSTATION

Oeil : robe rouge rubis assez soutenue. - Nez : fruits rouges et noirs bien murs, griotte, framboise et cassis, légèrement boisé malgré l'absence de fût. - Bouche : franche, étoffée, à la fois vive et bien enrobée, tanins fins tant présents que discrets.

ACCORDS GOURMANDS

Fromages frais, à pâte molle à croute fleurie type brie et camembert. - Desserts peu sucrésà base fruits rouges (tartes). - Poissons au vin rouge ou persillés. - Viandes crues, en sauce, pâtés,terrines de viandes, abats, gibiers, charcuterie, volailles en sauce, grillades, porc.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBBZR	3523700000349	3523700000387

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	1.6	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.