

CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874



Grande Réserve - Grand Cru

Champagne Grand cru, Héritage familial - Brut - Blanc, Effervescent Brut

A la fois vif et fruité, c'est un Champagne de tous les instants, du "Tea Time" à l'aurore.

Il pourra être servi en apéritif, accompagner les poissons grillés et même les volailles en sauce.

Caractères de petits fruits rouges (cassis, cerise) d'amande grillées et noisette.

Existe en bouteille, demi-bouteille et magnum

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.

Dosage 6 g/l.

LE MILLÉSIME

Assemblage d'années 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 racines jusqu'à 3 à 4 mètres de profondeur.

Le climat est dans l'ensemble celui du Bassin Parisien, avec des hivers généralement



Type de bouteille				Code article			UPC bouteille		UPC Carton		
Champenoise verte allégée				EBBGR			3523700000028		3523700000066		
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 - 37.5 cl - 150 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/X0WYVM

CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874



Grande Réserve - Grand Cru

Champagne Grand cru, Héritage familial - Brut - Blanc, Effervescent Brut

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 6 grammes par litre.

CÉPAGES

Pinot noir 66%, Chardonnay 33%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5% vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: > 35 ans ans
Volume de production: 40 000 bouteilles

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Oeil : bulle vive et fine, robe dorée.
Nez : intense, fruits secs, pomme cuite, petits fruits rouges.
Bouche : attaque vive et directe, bon équilibre et belle longueur en bouche. Ensemble vigneux.

ACCORDS METS-VINS

Avec des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais), des mets aux saveurs iodées crus ou cuits, froids ou chauds (coquillages, fruits de mer, crustacés, poissons crus et marinés et/ou carpaccio, poisson noble de mer ou d'eau douce à chair ferme), ou une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)
Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne)
Desserts à base de fruits secs, noisettes, noix



Type de bouteille				Code article			UPC bouteille		UPC Carton		
Champenoise verte allégée				EBBGR			3523700000028		3523700000066		
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 - 37.5 cl - 150 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/X0WYVM