

Blanc de Noirs - Grand Cru Bouzy - Brut

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

Ce pur Pinot Noir de Bouzy exprime parfaitement ce cépage sur un sol de craie unique. Parfaitement vieilli, il a acquis une grande complexité tout en préservant son fruit. pour accompagner les repas, par exemple sur un rôti de bœuf ou une volaille sauvage.

PRÉSENTATION

100% de Pinot Noir des cuvées les plus fraîches, sélectionnés pour exprimer le fruit du cépage et la puissance d'expression du terroir de Bouzy, tout en préservant la finesse sans lourdeur.

LE MILLÉSIME

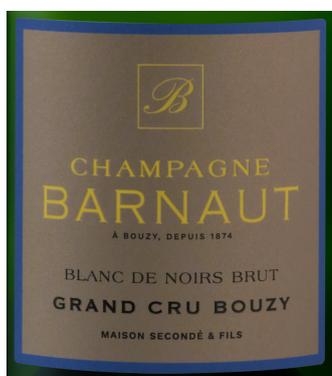
Assemblage d'année et de cépages.

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



Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
Champenoise verte allégée					75 cl		EBBN	3523700000424	3523700000462		
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.



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.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

12.5% VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 18 000 bouteilles

Âge moyen des vignes: > 35 ans ans

Dosage: 6 g/l

SERVICE

Température de consommation : 13 °C

Potentiel de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION

Oeil : doré soutenu, belle mousse crémeuse.

Nez : épices, froment, fleurs, prune et fruits blancs.

Bouche : soyeux, attaque fraîche, bonne rondeur.

Ensemble long, structuré, puissant, fruité et bien équilibré.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
Champenoise verte allégée					75 cl		EBBN	3523700000424	3523700000462		
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  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ACCORDS GOURMANDS

Poisson sous toutes ses formes

Viandes crues, grillées, fumées et rôties, pâtés, terrines de viandes et charcuterie

Grillades, porc, volailles

Coquillages frais, farcis, en cassolette, crustacés grillés, crevettes et bouquets.

Desserts=Base fruit

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Champenoise verte allégée					75 cl	EBBN	3523700000424	3523700000462			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btile (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btile (cm)	Diamètre btile (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.

