



## Blanc de Noirs - Grand Cru Bouzy - Brut

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

*Ce pur Pinot Noir de Bouzy est tiré des cuvées les plus fraîches pour exprimer le cépage et la puissance d'expression du terroir de Bouzy, tout en préservant la finesse .*

*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.*

### LE MILLÉSIME

- Brut sans année
- Pur Pinot Noir exclusivement de Bouzy, assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 1992
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

### SITUATION

- Bouzy (Grand Cru, 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
- Caisse blanches pour abaisser la température des raisins

### VINIFICATION

- Pressurage traditionnel, fractionnement des jus
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Débourageage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)
- Thermorégulation de la fermentation à 18°C
- Fermentation cuves adaptées aux volumes des fractions

### ÉLEVAGE

- Conservation sur lies fines de fermentation
- 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 6 ans



**CÉPAGE**

Pinot Noir 100%

12.5% % VOL.

Contient des sulfites.

**DONNÉES TECHNIQUES**

Âge moyen des vignes: &gt; 35 ans ans

Dosage: 6 g/l

**SERVICE**

Température de consommation : 13 °C

Potentiel de garde : 2/4 ans

**DÉGUSTATION**

Toute l'expression du Pinot Noir dans sa fraîcheur, avec des arômes de petits fruits rouges et de violette.  
Ensemble long, structuré, puissant, fruité et bien équilibré

**ASPECT VISUEL**

Doré soutenu, belle mousse crémeuse

**AU NEZ**

Epices, froment, fleurs, prune et fruits blancs

**EN BOUCHE**

Soyeux, attaque fraîche, bonne rondeur

**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

**ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES**

Cuisine du monde, Poissons, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

|                | 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             |

2/2

