



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
- Caisnes 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



