CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874

Sélection Brut Nature - Grand Cru - Zéro Dosage

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

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.

Sélection Brut Nature - Grand Cru - Zéro Dosage

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

Pur, puissant, c'est résolument un vin pour amateur éclairé. Il peut se déguster le palais vierge, avant le repas, ou bien encore avec des fruits de mers et crustacés dont il fait s'amplifier les saveurs marines, d'autant plus qu'ils seront fortement iodé

PRÉSENTATION

La très forte proportion des Cuvées les plus souples et rondes de Pinot Noir permet l'absence de dosage et la petite fraction de Chardonnay apporte une pointe de jeunesse qui évitera la 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 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 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 7 ans.
Pas de dosage.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBSEL	3523700000097	3523700000141

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.

Sélection Brut Nature - Grand Cru - Zéro Dosage

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

CÉPAGES
Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

12.5% % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 3 500 bouteilles
Âge moyen des vignes: > 35 ans ans
Sucre résiduel: non dosé g/l

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

DÉGUSTATION
Oeil : couleur or-ambré, bulle présente, régulière et sans exubérance.
Nez : complexe, fruit confit et épices, légèrement brioché, très dense.
Bouche : charnu et vif à la fois, forte, vinosité typique du terroir de Bouzy. Longueur en bouche expressive.

ACCORDS GOURMANDS
Apéritif
Poissons fumés, grillés, en terrines ou crus
Coquillages crustacés grillés, en cassolettes ou frais, crevettes et bouquets
Viandes crues

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl	EBSEL	3523700000097	3523700000141

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.