CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874





Authentique Rosé - Grand Cru Bouzy - Brut

AOC Chamapagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

"Authentique" car il est élaboré selon la méthode ancestrale de la macération, ou encore par la saignée du Bouzy Rouge en cours de fermentation. 10 à 15 % de Chardonnay très vif viennent équilibrer ce rosé de Pinot Noir, et lui apportent finesse et longévité.

LE MILLÉSIME
- Brut sans année
- Assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 1986
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

SITUATION
- Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims)

TERROIR
- Bouzy : 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 manuelle
- Tri sur pied et table si nécessaire
- Caisses blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION
- Egrappage complet
- Macération à froid de Pinot Noir à 100 % de 1 à 3 jours
- Pressurage traditionnel
- Débourbage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)
- Thermorégulation de la fermentation à 18°C

ÉLEVAGE
- Conservation sur lies fines de fermentation
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Ajout de Chardonnay très vif pour 5 à 10 % afin de compenser l'acidité perdue par la macération
- Mise en bouteilles en juillet lorsque les vins sont matures
- Rotation de stocks cuves et bouteilles d'environ 5 ans

Champagne Barnaut
2 rue Gambetta, 51150 Bouzy - France
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.

CÉPAGES
Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

12.5% % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: > 35 ans
Dosage: 6 g/l

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

DÉGUSTATION
Ce Champagne Rosé a extrait de la macération une couleur intense et un fruité affirmé. Il accompagnera un repas sur toute la durée. Il peut même se risquer sur un plateau de fromage aux saveurs corsées

ASPECT VISUEL
Rubis profond, soutenu, avec une mousse très présente provenant de sa richesse en matières extraites de la macération

AU NEZ
Très fruité, fruits rouges frais et confits, groseille et framboise, orange sanguine, pomelo

EN BOUCHE
Bien équilibré, rond, souple, long et puissant

ACCORDS GOURMANDS
- Poissons fumés
- Pâtés, terrines de viandes
- Volailles en sauce
- Viandes crues et fumées
- Fromages à pâte pressée ou molle, à croûte fleurie, chèvre frais
- Desserts peu sucrés à base de fruits rouges

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

	Type de bouteille						Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
	Champenoise verte allégée						75 cl	EBBRS		3523700000189	3523700000226
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 - France
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.

IC410A