CHAMPAGNE
BARNAUT
À BOUZY, DEPUIS 1874





Grande Réserve - Grand Cru - Brut

AOC Champagne Grand Cru, Champagne, France

A la fois vif et fruité, c'est un Champagne de tous les instants, du "Tea Time" à l'aurore.
Il pourra être servi en apéritif, accompagner les poissons grillés et même les volailles en sauce
Caractères de petits fruits rouges (cassis, cerise) d'amandes grillées et noisette.
Existe en bouteille, demi-bouteille et magnum

LE MILLÉSIME
- Brut sans année
- Pinot Noir et Chardonnay, assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 1874
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

SITUATION
- Bouzy à plus de 95%, Ambonnay et Louvois (Grands Crus, 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 manuelle
- Tri sur pied si nécessaire
- Caisses blanches pour abaisser la température des raisins

VINIFICATION
- Pressurage traditionnel, fractionnement des jus
- Débourbage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)
- Thermorégulation de la fermentation à 18°C.
- Fermentation cuves adaptées aux volumes des fractions.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

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.

WWW

ÉLEVAGE
- Conservation sur lies fines de fermentation
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- 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 7 ans

CÉPAGES
Pinot Noir 67%, Chardonnay 33%

12.5 % VOL.
Contient des sulfites.

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

SERVICE
Température de consommation : 13 °C
Potentiel de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION
Cette cuvée perpétuelle initiée en 1874 est un parfait équilibre avec le Pinot Noir généreux soutenu par le Chardonnay de Bouzy vif et expressif

ASPECT VISUEL
Bulle vive et fine, robe dorée

AU NEZ
Intense, fruits secs, pomme cuite, petits fruits rouges

EN BOUCHE
Attaque vive et directe, bon équilibre et belle longueur en bouche. Ensemble vineux

ACCORDS GOURMANDS
- Entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais)
- Mets aux saveurs iodées crus ou cuits, froids ou chauds (coquillages, fruits de mer, crustacés)
- Poissons crus et marinés et/ou carpaccio, poissons nobles de mer ou d'eau douce
- Viande blanche (volaille, veau, ris de veau)
- Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne)
- Desserts à base de fruits secs, noisettes, noix

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Champenoise verte allégée	75 cl - 37.5 cl - 150 cl	EBBGR	35237000000028	35237000000066

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.

WWW.XXX