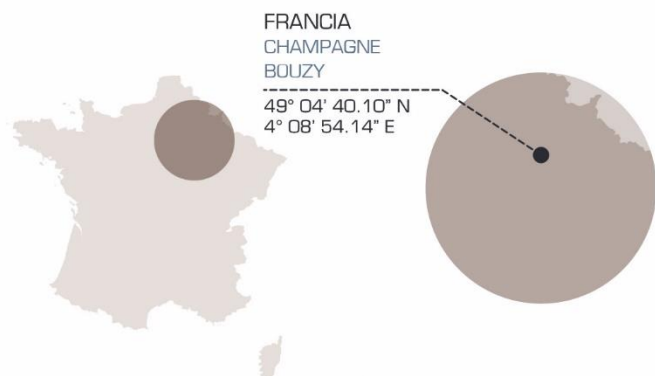


PAUL CLOUET
BOUZY / FRANCIA

CHAMPAGNE BOUZY MV
GRAND CRU
BLANC DE NOIRS



FRANCIA
CHAMPAGNE
BOUZY

49° 04' 40.10" N
4° 08' 54.14" E

1907
ANNO DI
FONDAZIONE
1907

VITIGNI
CHARDONNAY
PINOT NOIR / PINOT MEUNIER

ESTENSIONE
TERRITORIO
6 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
55.000

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907
PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



VITIGNO
Pinot noir

VINIFICAZIONE
Acciaio

**GRADO
ALCOLICO**
12%

AFFINAMENTO
Sui lieviti in bottiglia
per almeno 36 mesi

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**
8/10 °C

DOSAGGIO
6 gr/l

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista ha un bel colore giallo paglierino. Al naso si avvertono profumi agrumati e fruttati, impreziositi da note che richiamano il miele e la crosta di pane. All'assaggio è rotondo, con un'acidità succosa che rende il gusto sapido davvero piacevole. Chiude con un finale mediamente persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo per una cena speciale, dove accompagna con grande soddisfazione pesci al forno e carni bianche preparate con ricette elaborate ma al contempo leggere. Dà il meglio di sé con delle tagliatelle alla polpa di granchio.

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com