

Paul Clouet

BOUZY MV

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne. Montagne de Reims, i vigneti si trovano nel Grand Cru di Bouzy.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Vinificazione in acciaio con malolattica svolta.

Dosaggio 2,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

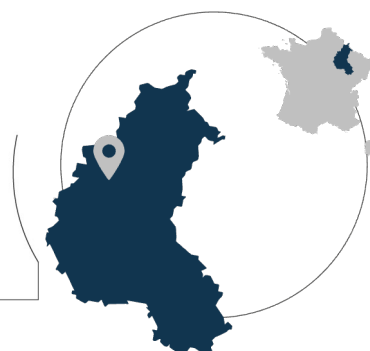
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso si avvertono profumi agrumati e fruttati, impreziositi da note che richiamano il miele e la crosta di pane.

Sapore 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.



BOUZY / CHAMPAGNE



PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY,
MEUNIER

