

Paul Clouet

BOUZY VINTAGE

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 96 mesi

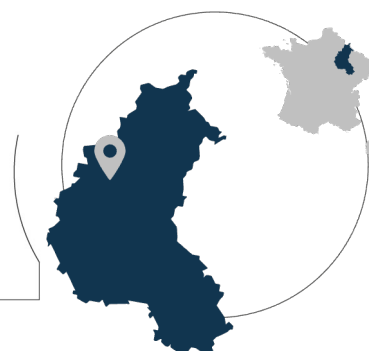
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato intenso, attraversato da un perlage incredibilmente fine e oltremodo duraturo.

Profumo I profumi al naso sono eleganti e avvolgenti, e si organizzano intorno a note minerali, fruttate e floreali.

Sapore In bocca è di ottimo corpo, cremoso, equilibrato nel presentare un sorso davvero pieno. Chiude con un finale lungo.

Abbinamenti Un prodotto con una struttura di tutto rispetto, che necessita quindi di abbinamenti altrettanto elaborati. Con ostriche, aragosta e caviale non si sbaglia mai; da provare anche con un pesce San Pietro al forno.



BOUZY / CHAMPAGNE



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907
PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY,
MEUNIER

