

Paul Clouet

ROSÉ ASSEMBLAGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne I vigneti si trovano nel Grand Cru di Cramant e nel Premier Cru di Bergères-les-Vertus (Côte des Blancs). Il Pinot Noir proviene dal Grand Cru di Bouzy (Montagne de Reims).

Vitigno 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta. L'assemblaggio prevede l'aggiunta del 12% di vino rosso (Coteaux Champenoise di Bouzy).

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

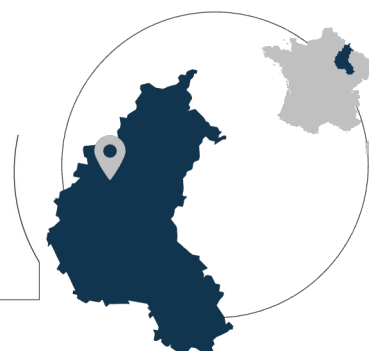
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Il colore rosa vivo e acceso fa da sfondo a perlage finissimo e sottile.

Profumo Al naso emergono note erbacee accompagnate da tracce di sottobosco, mentre sul finale spiccano ricordi di ribes e scorza di agrumi.

Sapore In bocca si gioca tutto con un sorso elegante e secco, di buona struttura ed equilibratissimo, che lascia spazio a un finale persistente.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e per la cucina di mare: con il pesce crudo è una certezza.



BOUZY / CHAMPAGNE



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907
PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY,
MEUNIER

