



VISCONTI43

PAUL CLOUET

Schede tecniche



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907

PAUL CLOUET
CHAMPAGNE

Paul Clouet

SÉLECTION GRANDE RÉSERVE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne. I vigneti si trovano nel Grand Cru di Bouzy (Monagne de Reims), nel Premier Cru di Bergères-les-Vertus (Côte des Blancs) e a Fossoy (Vallée de la Marne).

Vitigno 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Meunier

Vinificazione Vinificazione in acciaio con malolattica svolta.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 30 mesi

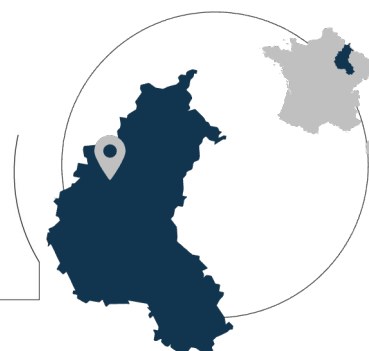
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino molto luminoso e brillante; il perlage è di grana fine e persistente.

Profumo Il naso è pervaso da sensazioni di frutta fresca, rosa essiccata e sensazioni minerali.

Sapore Al palato è ampio, gustoso, energico, con un gusto sapido.

Abbinamenti Ottimo per un aperitivo elegante, dove trova abbinamento con svariati ingredienti e preparazioni. Perfetto anche con i crostacei al vapore, è assolutamente da provare con pane, burro e acciughe.



BOUZY / CHAMPAGNE



PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY,
MEUNIER



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

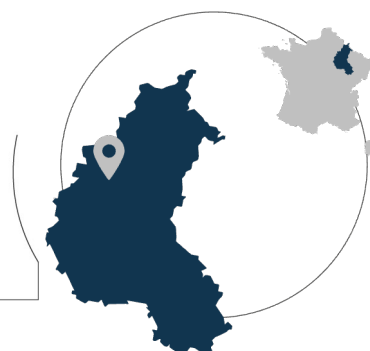
NOTE ORGANOLETTICHE

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



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

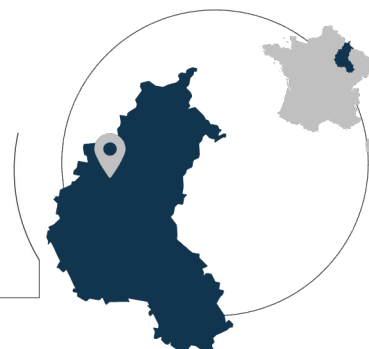
NOTE ORGANOLETTICHE

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



PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY,
MEUNIER



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

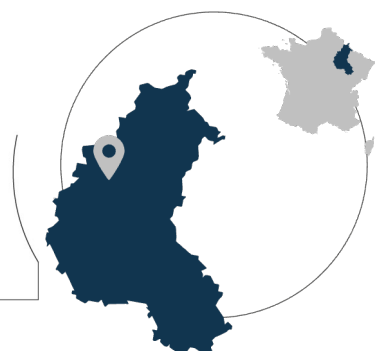
NOTE ORGANOLETTICHE

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



Paul Clouet

BOUZY ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Coteaux Champenois

Zona produttiva Champagne. Montagne de Reims, i vigneti si trovano nel Grand Cru di Bouzy in una parcella chiamata Les Hautes Brousses.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Le uve fermentano in acciaio per circa 10-12 giorni.

Invecchiamento Dopo la vinificazione riposa in legno per almeno 2 anni.

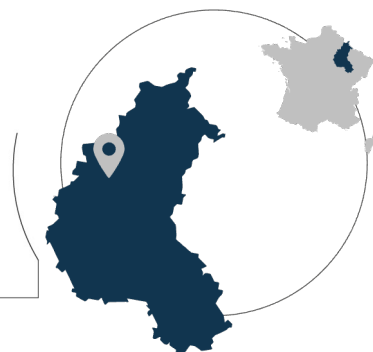
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scarico.

Profumo Al naso è varietale, con note di piccola frutta rossa che risultano preziose da sentori terziari derivanti dall'affinamento.

Sapore In bocca è di corpo leggero, armonico, rotondo. Chiude con un finale caratterizzato da un retrogusto fruttato.

Abbinamenti Si abbina al meglio ad affettati e salumi, pasta al sugo di carne, risotto con carne e carni lesse.



BOUZY / CHAMPAGNE



PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY,
MEUNIER

