

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

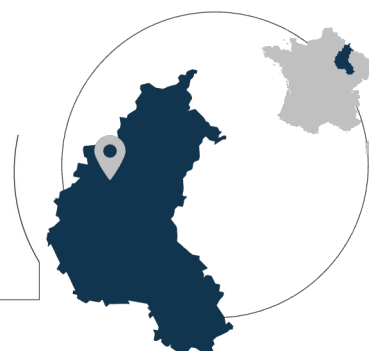
NOTE ORGANOLETTICHE

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

