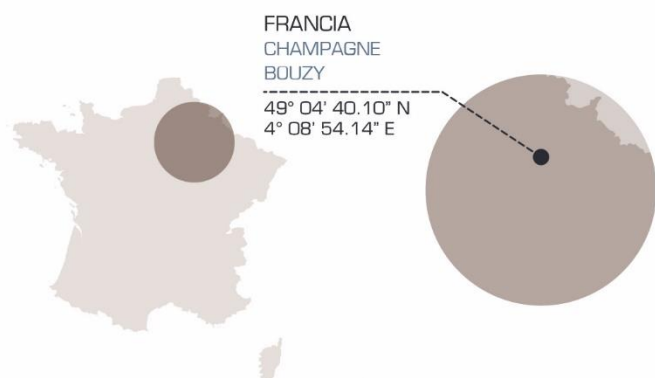


PAUL CLOUET
BOUZY / FRANCIA

CHAMPAGNE
BOUZY VINTAGE GRAND CRU
BLANC DE NOIRS



1907
ANNO DI FONDAZIONE
1907

VITIGNI
CHARDONNAY
PINOT NOIR / PINOT MEUNIER

ESTENSIONE TERRITORIO
6 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
55.000

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907
PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



VITIGNO
Pinot noir

VINIFICAZIONE
Acciaio

GRADO ALCOLICO
12%

AFFINAMENTO
Sui lieviti in bottiglia
per almeno 60 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10 °C

DOSAGGIO
6 gr/l

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice ha un colore dorato intenso, attraversato da un perlage incredibilmente fine e oltremodo duraturo. I profumi al naso sono eleganti e avvolgenti, e si organizzano intorno a note minerali, fruttate e floreali. 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.

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com