

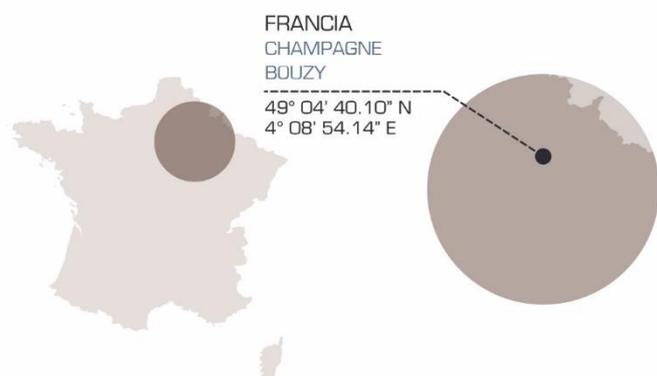
PAUL CLOUET
BOUZY/ FRANCIA

BOUZY ROUGE



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907

PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



FRANCIA
CHAMPAGNE
BOUZY

49° 04' 40.10" N
4° 08' 54.14" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1907



VITIGNI
CHARDONNAY
PINOT NOIR / PINOT MEUNIER



ESTENSIONE
TERRITORIO
6 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
55.000

VITIGNO

Pinot noir

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

DENOMINAZIONE

Coteaux
Champenois A.O.C.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve fermentano in acciaio per circa 10-12 giorni, per poi affinare in legno per almeno 2 anni

GRADO ALCOLICO

12%

NOTE DEGUSTATIVE

Di color rosso rubino scarico, al naso è varietale, con note di piccola frutta rossa che risultano impreziosite da sentori terziari derivanti dall'affinamento. In bocca è di corpo leggero, armonico, rotondo. Chiude con un finale caratterizzato da un retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Affettati e Salumi, Pasta al sugo di carne, Risotto con carne, Carni lesse



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com