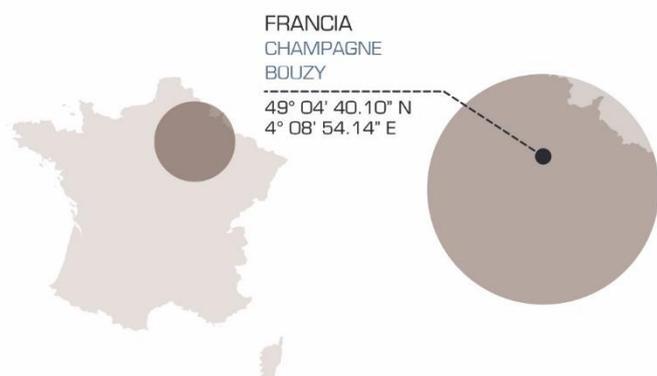


PAUL CLOUET
BOUZY / FRANCIA

CHAMPAGNE SELECTION
GRANDE RÉSERVE



FRANCIA
CHAMPAGNE
BOUZY

49° 04' 40.10" N
4° 08' 54.14" E

1907
ANNO DI
FONDAZIONE
1907

VITIGNI
CHARDONNAY
PINOT NOIR / PINOT MEUNIER

ESTENSIONE
TERRITORIO
6 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
55.000

VITIGNO

50% Pinot noir, 30%
Chardonnay, 20%
Pinot meunier

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADO ALCOLICO

12%

AFFINAMENTO

Sui lieviti in
bottiglia per
almeno 24 mesi

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

8/10 °C

DOSAGGIO

7gr/l

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice ha un colore giallo paglierino molto luminoso e brillante; il perlage è di grana fine e persistente. Il naso è pervaso da sensazioni di frutta fresca, rosa essiccata e sensazioni minerali. 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.



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907
PAUL CLOUET
CHAMPAGNE



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com