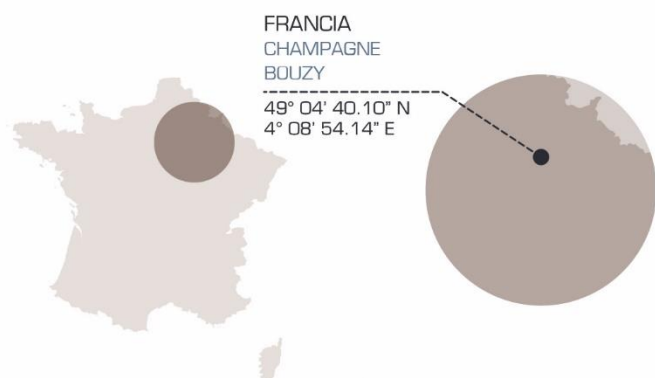


PAUL CLOUET
BOUZY / FRANCIA

CHAMPAGNE PRESTIGE
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

ANNO DI IMPIANTO
1954

AFFINAMENTO
Sui lieviti in bottiglia per almeno 60 mesi

GRADO ALCOLICO
12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10 °C

DOSAGGIO
5 gr/l

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista assume una tonalità dorata leggera; il perlage è di grana fine e persistente. Il naso è concentrato, con profumi di pera, arancia e fiori bianchi che ben si intrecciano a nuances più minerali e note che richiamano i lieviti. Al palato è setoso, di grande struttura, elegante, con un finale molto lungo.

ABBINAMENTI

Da stappare durante le occasioni più speciali, è perfetto a tutto pasto, in particolar modo con secondi di pesce al forno e crostacei al vapore. Perfetto con un trancio di salmone accompagnato da salse alle erbe.

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