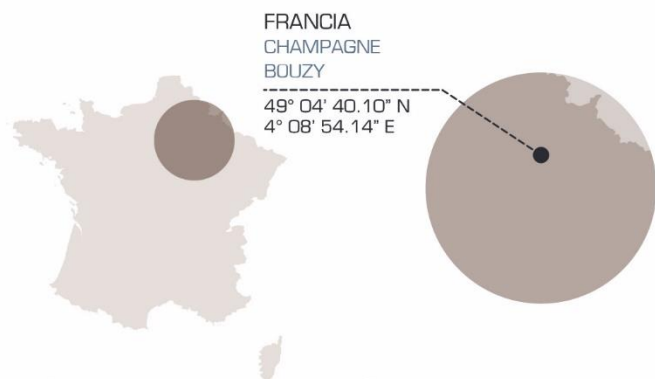


PAUL CLOUET
BOUZY / FRANCIA

CHAMPAGNE
ROSÉ ASSEMBLAGE



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

60% Chardonnay
40% Pinot noir (12% di
Bouzy rouge)

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

VINIFICAZIONE

Acciaio

AFFINAMENTO

Sui lieviti in
bottiglia per
almeno 36 mesi

DOSAGGIO

7 gr/l

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice ha un colore rosa acceso, con un perlage fine e sottile, di ottima durata. Il bouquet di profumi che si sprigionano al naso mescola lievi tocchi erbacei di sottobosco a sensazioni di scorza di limone e ribes nero. In bocca è secco, elegante, di buon corpo e con un'ottima armonia. Chiude con un finale lungo.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si consiglia di berlo anche a tutto pasto, dove accompagna con stile la cucina di mare, sia con crudité che con preparazioni alla brace. Da urlò con un fritto di sogliola, fiori di zucca e asparagi di mare.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com