

CHAMPAGNE  
BARON  
DAUVERGNE  
GRAND CRU - À BOUZY



Chambardne

CHAMPAGNE  
BARON  
DAUVERGNE  
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

*Délice de Bouzy*

*Origine : GRAND CRU à BOUZY*

*Cépages : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay*

*Élevage : Récolte manuelle dans nos vignes situées à mi-coteaux, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.*

*Assemblage : Plusieurs années pour avoir un produit de qualité constante.*

*Dosage : 9 g de sucre par litre*

*Format : Bouteille 75cl*

**Fiche de Dégustation :**

**Visuel :** Couleur or doré, brillant parfait.

**Olfactif :** Nez puissant, très typé Bouzy. Des notes de fruits mûrs, voir fruits confits et de pain d'épice.

**Gustatif :** Bouche ample et puissante. Gelée de coing, pruneaux. Agrume type pamplemousse en fin de bouche. Acidité fondue mais bien présente ce qui permet un bon équilibre.

**Accord Met et Vin :**

*Convient parfaitement pour l'apéritif, avec des toasts de foie gras...*

31, rue de Tours-sur-Marne - 51150 BOUZY

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr