

CHAMPAGNE
CUVÉE EDMOND Millésimé
BRUT



Le Vin

- 40% de Pinot Noir pour la personnalité et la rondeur.
- 40% de Chardonnay pour sa fraîcheur et sa finesse.
- 20% de Pinot Meunier pour son fruit croquant
Dosé 6 g./l. litre.

La Dégustation

Œil : or pâle, bulle fine et mousse régulière formant un beau cordon.
Nez : belle palette aromatique de fruits rouges, d'agrumes et fruits exotiques très fins.
Bouche : attaque vive, chaleureuse, longue, persistante et bien structurée.

L'Apprécier

Dans sa première jeunesse, ce vin saura marquer les moments d'exception. Après quelques années, il accompagnera fort bien les fruits de mer cuisinés et les volailles. Pour "apéritif light"

CHAMPAGNE
MILLÉSIME GRAND CRU
BRUT



Le Vin

Une moitié de Pinot Noir pour la personnalité, la rondeur et la typicité du terroir avec une autre moitié de Chardonnay pour la fraîcheur et la durée dans le temps. La sélection se fait en priorité dans les vignes à faible rendement pour obtenir une belle expression du terroir.
Dosé 6 g./l. litre.

La Dégustation

Œil : bulle fine, mousse discrète et persistante, robe de couleur or ambrée.
Nez : maturité et vinosité sans excès, les deux cépages apporte à la fois des parfums de fruits blancs et de mirabelle sur un fond floral.
Bouche : bonne attaque franche, équilibrée par une belle rondeur, avec une longueur digne des plus grands crus, qui laisse un palais frais.

L'Apprécier

Pour les grands moments, à partager entre rares amateurs privilégiés. Parfait maintenant, il vieillira merveilleusement pour offrir un vin riche et gras.

CHAMPAGNE
SÉLECTION GRAND CRU
BRUT NATURE



Le Vin

La très forte proportion des Cuvées les plus souples et rondes de Pinot Noir permet l'absence de dosage et la petite fraction de Chardonnay apporte une pointe de jeunesse qui évitera la lourdeur.

La Dégustation

Œil : couleur or-ambéré, bulle

présente, régulière et sans exubérance.

Nez : complexe, fruit confit et épices, légèrement brioché, très dense.

Bouche : charnu et vif à la fois, forte, vinosité typique du terroir de Bouzy. Longueur en bouche expressive.

L'Apprécier

Pur, puissant, c'est résolument un vin d'amateur éclairé. Il se déguste le palais vierge, avant le repas. Il fait aussi s'amplifier les saveurs marines des fruits de mer et crustacés, d'autant plus qu'ils seront fortement iodés.

Pour "apéritif light"

CHAMPAGNE
GRANDE RÉSERVE
GRAND CRU BRUT



Le Vin

2/3 de Pinot Noir apportent la personnalité, la rondeur et la typicité du terroir. 1/3 de Chardonnay engendre la fraîcheur et l'aptitude au

Vieillessement en cuverie et caves 5 ans environ.
Dosé 6 g./l. litre.

La Dégustation

Œil : bulle vive et fine, robe dorée.
Nez : intense, fruits secs, pomme cuite, petits fruits rouges.
Bouche : attaque vive et directe, bon équilibre et belle longueur en bouche. Ensemble vineux.

L'Apprécier

C'est un Champagne de tous les instants, du 'tea time' à l'aurore. Il pourra être servi en apéritif, accompagner les poissons grillés et même les volailles en sauce.

Barnaut
à Bouzy

**CHAMPAGNE
BLANC DE NOIRS
GRAND CRU
BRUT**



Le Vin

100% de Pinot Noir des cuvées les plus fraîches, sélectionnés pour exprimer le fruit du cépage et la puissance d'expression du terroir de Bouzy, tout en préservant la finesse sans lourdeur. Vieillesse en cuverie et caves 3.5 ans. Dosé 6 g./l.

La Dégustation

Œil : doré soutenu, belle mousse crémeuse.

Nez : épices, froment, fleurs, prune et fruits blancs.

Bouche : soyeux, attaque fraîche, bonne rondeur, long, structuré, puissant, fruité et bien équilibré.

L'Apprécier

Parfait pour accompagner les repas, par exemple sur un rôti de bœuf ou une volaille sauvage.

*Barnaut
à Bouzy*

**CHAMPAGNE
AUTHENTIQUE ROSÉ
GRAND CRU
BRUT**



Le Vin

"Authentique" car élaboré selon la méthode ancestrale de la macération, ou encore par la saignée du Bouzy Rouge en macération. Un peu de Chardonnay très vif équilibre ce rosé de Pinot Noir, et lui apporte finesse et longévité. Vieillesse en cuverie et caves : 3 à 4 ans. Dosé 6 g./l.

La Dégustation

Œil : rubis profond, soutenu, avec une mousse très présente provenant de sa richesse en matières extraites de la macération.

Nez : très fruité, fruits rouges frais et confits, groseille et framboise, orange sanguine, pomelo.

Bouche : rond, souple, long et puissant.

L'Apprécier

Il accompagnera un repas sur toute la durée. Il peut même se risquer sur un plateau de fromages aux saveurs corsées.

**CHAMPAGNE
CUVÉE DOUCEUR
GRAND CRU
BRUT**



Le Vin

La majorité de Pinot Noir structuré et fruité enveloppe une moindre proportion de Chardonnay vif et garant de longévité. Vieillesse en cuves et caves 3 ans. Dosage: 20 grammes par litre, d'une liqueur spécialement élaborée pour préserver l'équilibre complexe entre la douceur et la fraîcheur.

La Dégustation

Œil : bulle vive et fine, mousse expressive, robe dorée et brillante.

Nez : petits fruits rouges, notes de miel et de cire.

Bouche : fraîche à l'attaque ronde, soyeuse, parfait équilibre entre dosage et fraîcheur.

L'Apprécier

Pour satisfaire la tradition du Champagne en fin de repas, sur des desserts aux fruits (figues, poires, petits fruits rouges), trouve aussi parfaitement sa place sur un foie gras, permettant ainsi de commencer un repas de fête en légèreté.

**BOUZY ROUGE
Coteau Champenois**

Les grappes de Pinot Noir sont



récoltées manuellement dans les vignes parfaitement exposées en mi-côte et de plus de 25 ans. "Saigné" pour augmenter la fraction de chair et de peau, la macération est longue pour obtenir un vin complet, structuré et prêt à vieillir.

La Dégustation

Œil : robe rouge rubis assez soutenue.

Nez : fruits rouges et noirs bien murs, griotte, framboise et

cassis, légèrement boisé malgré l'absence de fût.

Bouche : franche, étouffée, à la fois vive et bien enrobée, tanins fins tant présents que discrets.

L'Apprécier

Typique du terroir, son élaboration en fait un "Bouzy à vieillir".

Canaille sur un bon casse-croûte de charcuterie, bourgeois sur toutes sortes de gibiers, il sera raffiné et excentrique sur une galette de fruits rouges avec laquelle il jouera de vivacité et d'arômes communs.

C'est l'expression parfaite de son cépage, exacerbée par une croissance dans le sous-sol crayeux des grands crus champenois.