PRODUITS DU TERROIR
LOCAL PRODUCTS

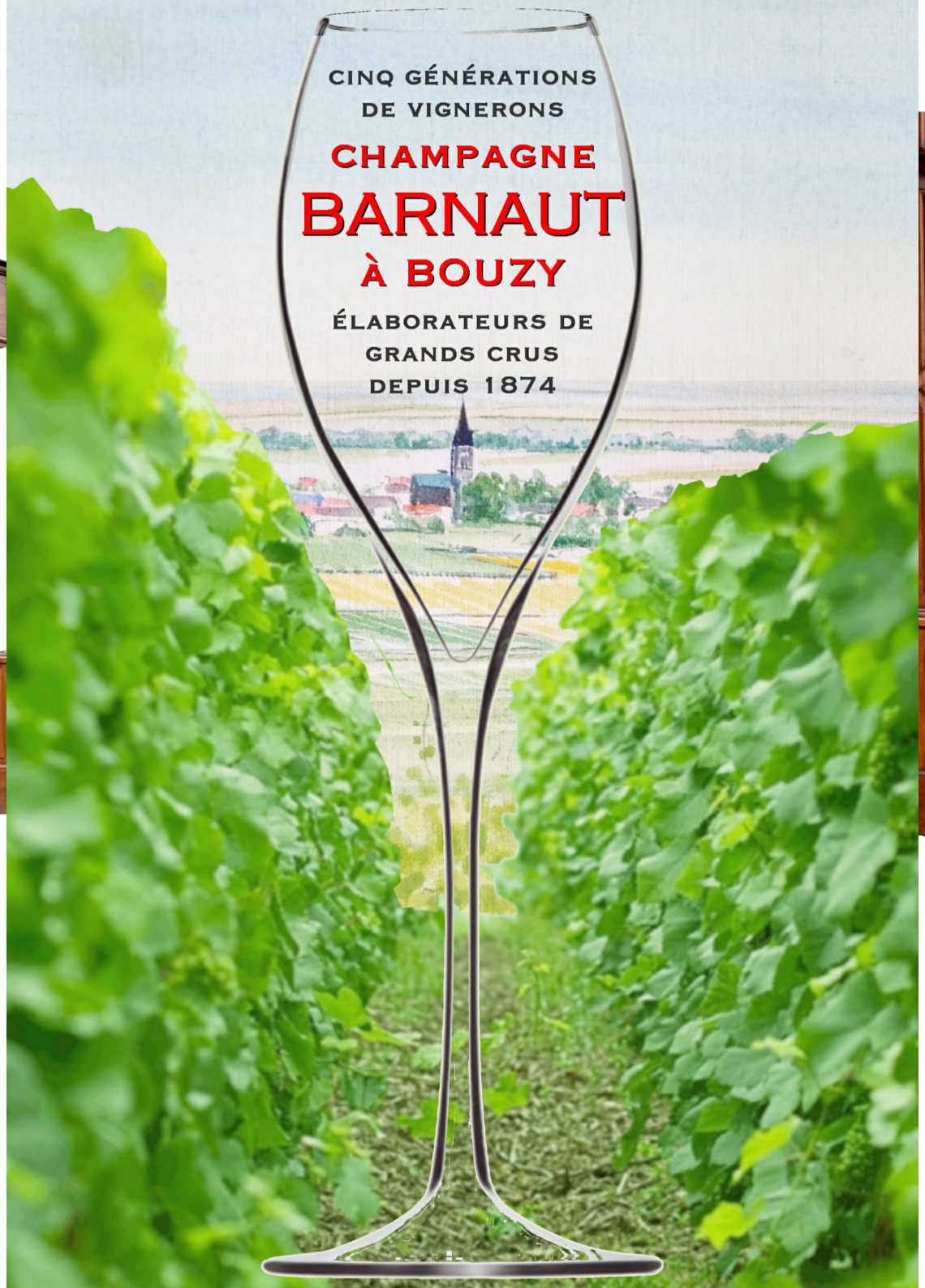
Produits fermiers, gastronomie artisanale, alcools champenois, malts de la Montagne de Reims accessoires œnologique, cadeaux et souvenirs de la région.

Farm products, artisanal food, spirits of Champagne, single malt of Montagne de Reims, wine-accessories, gifts and souvenirs of the region.

vignobles & découvertes

Les Champagnes de Vignerons

Œno Tourisme
Rendez-vous à Bouzy



CADEAUX - SOUVENIRS
GÎTES - SOUVENIRS

Dégustation

Tasting

OFFICE DE TOURISME
EPERNAY
'PAYS DE CHAMPAGNE'

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Ne pas jeter sur la voie publique

Bénéficiant d'un des plus beaux domaines viticoles de la Champagne, la famille Secondé, descendants directs d'Edmond BARNAUT le fondateur, perpétue la longue histoire et le savoir-faire de la vinification transmis depuis 1874.

Notre vignoble se situe à Bouzy, rare village classé Grand Cru. Notre vignoble éclaté sur l'ensemble du coteau offre une telle diversité de caractères aux vins qu'il permet de donner naissance à sept cuvées différentes de Champagne et deux vins tranquilles d'appellation Coteau Champenois: le fameux Bouzy Rouge et l'unique Clos BARNAUT Bouzy Rosé.

Depuis presque un siècle et demi, notre philosophie allie tradition et modernité pour exprimer ce que la nature nous offre de meilleur.

Enjoying one of the finest vineyards of Champagne, the Secondé family, direct descendants of Edmond BARNAUT the founder, perpetuates the long history and the knowledge of winemaking transmitted since 1874.

The land is located on Bouzy, a rare village to be classified Grand Cru.

Our vineyard is divided into many parcels scattered on all Bouzy's land. This offers a diversity of character to the wines and allows us to elaborate seven different Champagnes and two still wines: the famous Bouzy Rouge and the unique Clos BARNAUT Bouzy Rosé.

Since almost a century and a half our philosophy combines tradition and modernity to express the best that the nature can offer.

Dégustation et vente à la propriété

Champagnes classés Grand Cru :

- Millésime Grand Cru: c'est le Champagne des grands moments, à partager entre rares amateurs privilégiés. Parfait maintenant, il vieillira merveilleusement pour offrir un vin riche et gras.

- Sélection Extra Brut Grand Cru : pur, puissant, à déguster avant le repas, ou encore avec des fruits de mers et crustacés dont il fait s'amplifier les saveurs marines, d'autant plus qu'ils seront fortement iodés. Pour un apéritif «light».

- Grande Réserve Grand Cru : 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. Pour un apéritif traditionnel.

- Blanc de Noir Grand Cru : parfait pour suivre tout un repas, par exemple sur un rôti de bœuf ou une volaille sauvage. Pour apéritif dinatoire.

- Authentique Rosé Grand Cru : rosé de gastronomie, il est à servir sur un repas et peut même l'accompagner sur toute sa longueur. Il pourra se risquer sur un plateau de fromages aux saveurs corsées.

- Cuvée Douceur Grand Cru : pour satisfaire la tradition du Champagne en fin de repas, sur des desserts aux fruits (figues, poires, petits fruits rouges), cette cuvée trouve aussi parfaitement son équilibre sur un foie gras, pour commencer un repas de fête en légèreté.

Champagne de Prestige :

- Cuvée Edmond Millésimé Brut : ce vin saura marquer les moments d'exception. Après quelques années, il accompagnera fort bien les fruits de mer cuisinés et les volailles

Coteaux Champenois :

- Bouzy Rosé Millésimé Clos Barnaut : Production unique! Dans sa première jeunesse, ce vin saura marquer les moments d'exception. Après quelques années, il accompagnera fort bien les fruits de mer cuisinés, les volailles et les grillades.

- Bouzy Rouge Millésimé : ce vin des Rois servi à Versailles , il sera canaille sur un bon casse-croûte de charcuterie, bourgeois sur les gibiers, raffiné et excentrique sur une galette de fruits rouges avec laquelle il jouera de vivacité et d'arômes communs.

Et aussi le RATAFIA, le MARC et la FINE de la Champagne,
SINGLE MALTS de la Montagne de Reims.

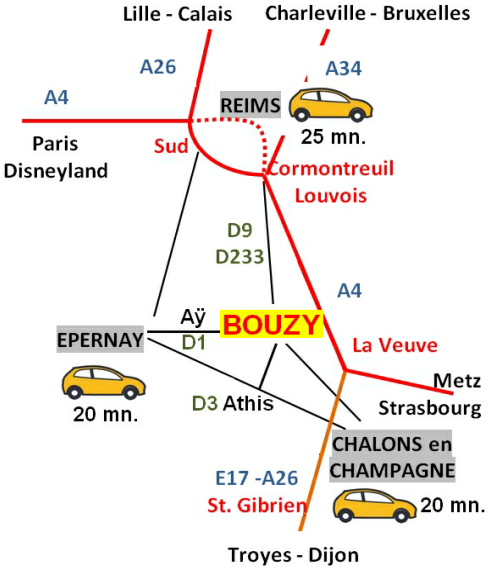
CHAMPAGNE BARNAUT

1 place André Collard – 51150 BOUZY

☎ 03 26 57 01 54
contact@champagne-barnaut.fr
www.champagne-barnaut.com
https://fr-fr.facebook.com/Barnaut

	Lundi à Vendredi	Samedi
Janvier à Avril	10h30 – 12h30 14h30 - 17h30	Fermé
Mai à Décembre	10h30 – 12h30 14h30 - 17h30	10h30 – 12h30 13h30 – 17h30

Fermé tous les dimanches, mercredis matins et jours fériés, ainsi que du 23 décembre au 11 janvier, 22 janvier et les 3 dernières semaines d'Août.

Closed on all Sunday & Wednesdays mornings and public holidays, from December 23th to January 11th, 22th January and the last 3 weeks of August.

GPS : 49° 04' 42.25"N - 4° 08' 43.75"E