

Paul Clouet

# BOUZY ROUGE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Coteaux Champenois

**Zona produttiva** Champagne. Montagne de Reims, i vigneti si trovano nel Grand Cru di Bouzy in una parcella chiamata Les Hautes Brousses.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Vinificazione** Le uve fermentano in acciaio per circa 10-12 giorni.

**Invecchiamento** Dopo la vinificazione riposa in legno per almeno 2 anni.

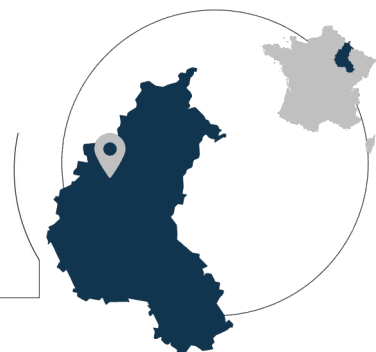
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino scarico.

**Profumo** Al naso è varietale, con note di piccola frutta rossa che risultano preziose da sentori terziari derivanti dall'affinamento.

**Sapore** In bocca è di corpo leggero, armonico, rotondo. Chiude con un finale caratterizzato da un retrogusto fruttato.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio ad affettati e salumi, pasta al sugo di carne, risotto con carne e carni lesse.



BOUZY / CHAMPAGNE



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1907  
**PAUL CLOUET**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY,  
MEUNIER



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE

