



ORIGINE

Una cuvée elegante, giovane e fresca, dallo stile classico e gourmand. Molto rappresentativa dei vigneti della Champagne, è ottenuta da ben 7 cru provenienti da diversi terroir che si completano a vicenda. La generosità e l'eleganza delle uve Pinot Nero e Chardonnay danno la vera espressione dello stile Bauchet.

Composizione

Tutti i vigneti dell'Aube (Côte des Bar) e della Marna (Côte des Blancs a Grauves e Montagne de Reims a Bisseuil/Ay).

Varietà vitigni

Pinot Noir 60%
Chardonnay 40%
di cui il 25% di vini di riserva

Invecchiamento

30 mesi.

Dosaggio

Brut

Degustazione

- **Occhio:** Il colore molto chiaro e i riflessi argentei di questo vino ne preannunciano la sua freschezza.
- **Naso:** pera, mela verde, biancospino e giacinto. Con l'aerazione l'espressione diventa più simile a quella di una pasticceria: burro, mandorle e biscotto ne completano l'espressione.
- **Palato:** L'attacco in bocca è morbido e tonico allo stesso tempo. L'equilibrio acido-zuccherino è ben supportato dal dosaggio della liqueur, che conferisce al vino una certa corposità e un effetto rinfrescante.

Abbinamento cibo e champagne

Al momento dell'aperitivo, apprezzerà la compagnia di qualche pasticceria salata o di formaggi giovani. Potete anche abbinarlo a una cucina leggera.

