



CHAMPAGNE  
**BAUCHET**  
VIGNERONS DEPUIS 1920



## SIGNATURE PREMIER CRU

Champagne equilibrato, dall'eleganza raffinata e la struttura vellutata.

Questa Cuvée ha fatto conoscere lo Champagne Bauchet nelle guide specializzate e tra i professionisti del vino e gli appassionati. Cuvée emblematica, vero e proprio portabandiera, testimonia le radici champenois.

### Composizione

Vigneti PREMIER CRU di Grauves, Côte des Blancs e Bisseuil-Ay, Montagne de Reims).

### Varietà vitigni

Chardonnay 80%  
Pinot Noir 20%

### Invecchiamento

36 mesi.

### Dosaggio

Brut

### Degustazione

- **Occhio:** cuvée dinamica dal colore oro chiaro con bollicine fini e rapide che generano una schiuma fine. L'impressione generale è di dinamismo.

- **Naso:** si percepiscono immediatamente profumi che evocano il calore dell'estate. Pesche cotte, miele, agrumi canditi e aromi di mandorla.

Questo fruttato si accompagna a note di evoluzione in cantina, come pane e burro.

- **Palato:** l'attacco in bocca è petulante ed effervescente, per poi proporre un vino puro e fluido. Si distribuisce con grazia, mostrando un perfetto equilibrio tra corpo ed effervescenza, freschezza e dosaggio della liqueur.

Il finale è pulito e delicato prima di sfumare in note di agrumi, mandorle e gesso bagnato.

### Abbinamento cibo e champagne

A tavola, cercherà la compagnia di pesci e carni bianche delicate: salmone, salsiccioncino bianco Rethel, ravioli, risotto allo zafferano o alle cozze, quenelles.

