CHAMPAGNE
BAUCHET
VIGNERONS DEPUIS 1920

# MÉMOIRE PREMIER CRU
## millesimato

Un omaggio ai creatori della Maison, uno spirito di qualità, una ricerca dell'eccellenza e di standard elevati, un rigore quotidiano che ha permesso alla famiglia Bauchet di diventare una delle poche Maison di Champagne indipendenti.
La cuvée Memoire è un bell'esempio di armonia e personalità da offrire durante le più belle celebrazioni.

### Composizione
Vigneti PREMIER CRU della Marna (Grauves, Côte des Blancs, e Bisseuil, Montagne de Reims).

### Varietà vitigni
Chardonnay 75%
Pinot Noir 25%

### Invecchiamento
84 mesi.

### Dosaggio
Brut

### Degustazione
- **Occhio:** il colore oro smeraldo con riflessi profondi è scintillante. Le bollicine, finissime, alimentano un bel cordone di schiuma.
- **Naso:** gli aromi di pane e pasticceria si mescolano a note esotiche. Si percepiscono anguria, ananas, Granny Smith e kiwi. All'aerazione, l'espressione è più classica con note di mandorla, pralina e un tocco leggermente muschiato.
- **Palato:** l'attacco è ampio e confortevole. La struttura è caratterizzata da un corpo concentrato e da una bella vivacità. Il dosaggio è discreto e la sostanza del vino si sviluppa su un fondo aromatico più tostato (mandorle tostate, pralina).

### Abbinamento cibo e champagne
A tavola, sedurrà pesci e carni bianche di consistenza elegante, ma piuttosto decisa come i gamberetti impanati, il dorso di merluzzo in crosta di sale o le brochette di coniglio alle nocciole. Può essere gustato anche con un formaggio Gouda di 18 mesi, un Parmigiano Reggiano della stessa età o un Pecorino Toscano.

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Or 2022 Gold Medal
2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER
28th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2021
30th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2022
LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2023