BAUR au LAC Vins

# André Clouet brut Grande Réserve

AOC Champagne, 375 ml

375 ml

N° Art. 60145300

Un "vin" aux multiples facettes qu'il faut absolument inviter à table ! La famille Clouet a la chance de posséder des vignes sur la commune de Bouzy, un grand cru. Ils ont reçu leurs premières vignes en remerciement de leur fidélité à Napoléon. À l'époque, Bouzy était déjà connu dans le monde entier comme un excellent terroir pour le Pinot Noir. Aujourd'hui, Jean-François Clouet y élabore des champagnes extrêmement équilibrés et complexes. Sa Grande Réserve se présente avec des notes de coing, de poire mûre et de pâtisserie fraîche, la mousse est compacte et persistante.

| | |
|---|---|
| Origine: | **France / Champagne** |
| Cépage: | **Pinot noir** |
| Maturité: | **1 à 3 ans après achat** |
| Température de consommation: | **8 à 10 °C** |
| Vinification: | **Méthode traditionnelle, Pressurage immédiat et délicat** |
| Récolte: | **Vendanges manuelles** |
| Élevage: | **Sur lies** |
| Durée de l'élevage: | **36 mois** |
| Volume: | **12.0 %** |
| Parker: | **91** |

Note: Contient des sulfites

BAUR au LAC Vins

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

Intensité

Floral

Fruité

Epices

Note boisée

Complexité

### Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

Acidité / Jutosité

Minéralité/âpreté

Corps

Longueur en bouche