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
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Floral
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Epices
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Note boisée
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Complexité
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidité / Jutosité
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Minéralité/âpreté
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Corps
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Longueur en bouche
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10