



BOUZY ROUGE

Coteaux Champenois

HISTORIQUE	A la fin de XIV ^{ème} siècle, c'est à Bouzy que le Pinot Noir, originaire de Bourgogne, fut introduit pour la première fois en Champagne.
LIEUX-DITS	Deux parcelles vieilles vignes du vignoble de la famille Brice de Bouzy : Le Vaudayant : plantation de 1964 Les Doyennes : plantation de 1967
CEPAGE	100% Pinot Noir de sélection massale familiale.
ORIGINE	BOUZY GRAND CRU 100%
VENDANGES	2015 - Tris manuel des grappes. Macération de 12 jours avec remontages et pigeages deux fois par jour. Elevage de 18 mois en fût de 228 litres. Mise en bouteille de 1800 bouteilles en avril 2017.
FLACONNAGE	Bouteille spéciale 75cl ACADEMIE DU VIN DE BOUZY
BOUCHAGE	Bouchons Rase Bague
DEGUSTATION	Nez : Griotte et Cassis Bouche : Charpentée, qui «pinote» avec du fruité où les tanins demeurent bien présents en final
SERVICE	15-16 ° à chambrer une heure avant le service (ouvrir la bouteille et la laisser à température ambiante).
PLATS CONSEILLES	Pâté en croute, Andouillettes, Coq au Vin de Bouzy, Fromages