

Champagne Bauser Cuvée Brut Première 100% Pinot Noir

Prix du produit :

171,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): famille BAUSER

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Une cuvée blanc de noirs (100% pinot noir) vive et élégante, marqué par la générosité du Pinot et l'excellence du terroir de Riceys.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE BAUSER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Champagne Bauser Cuvée Brut Première 100% Pinot Noir :

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cépage : 100% pinot noir, Villenauze La Grande

Origine : Les Riceys, Côte des Bar, Multi-Parcellaire

Vinification

Assemblage : 70% de Pinot Noir 2023 et 30% de vin de réserve de 2020, 2021, 2022

Elevage : en cuve inox

Mise en bouteille : 2024

Vieillessement : 24 mois sur lies

Dosage : 8g/L

A la dégustation

Effervescence : bulles fines & régulières.

Œil : robe jaune dorée

Nez : révèle des notes de fruits blancs, de pomme fraîche et une touche de boisée délicate.

Bouche : franche et vive, portée par une belle complexité et une finale élégante aux tannins fondus.

Quand le déguster ?

Idéal à l'apéritif

Servir entre 6°C & 8°C

Potentiel de garde 3 à 5 ans

Production annuelle : 100 000 bouteilles

Si vous aimez le Champagne Bauser, vous devriez apprécier [le Champagne Bonnaire](#)