



Paul Clouet Selection

CHAMPAGNE PAUL CLOUET, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	Sokerinlisäys 9 g/l, joka tuo juotavuutta ja hedelmäisyyttä viiniin. Peruskäyminen terästankeissa ja pullokäymisen jälkeen samppanja on saanut kypsä hiivasakan päällä vähintään kaksi vuotta.
Luonnehdinta	Pinot Noir tuo rakennetta ja Chardonnay eleganssia. Syvä, mehevä, paahteinen ja ryhdikäs huippusamppanja.
Ruokasuositus	Soveltuu aperitiiviksi, mutta myös useiden jopa vahvastikin maustettujen ruokien kanssa.
Viinialue	Pinot Noir rypäleet on kerätty Grand Cru-luokitellun Bouzyn alueelta ja Chardonnay puolestaan niin ikään Grand Cru-luokitellun Chouillyn alueelta.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko

Champagne Paul Clouet

CHAMPAGNE, RANSKA

[Champagne Paul Clouet](#)'n viinitalo sijaitsee Bouzyn Grand Cru kylässä, Montagne de Reimsin etelärinteellä. Talon omistuksessa on 6 hehtaaria viinitarhoja enimmäkseen Bouzyn alueella mutta talolla on myös joitakin palstoja Chouillyn Grand Cru kylässä Côte de Blancsin pohjoisosassa. Näiden tarhojen ohella talolla on myös palstoja Auben departementissa, Loches-sur-Ourcen kylässä. Talon perusti vuonna 1992 Marie-Thérèse Clouet ja nimensä talo on saanut perustajan isoisän mukaan. Marie-Thérèse Clouet on naimisissa Jean-Louis Bonnairin kanssa ja talon Samppanjat tehdään nykyään Champagne Bonnairin tuotantotiloissa Cramantin kylässä. Paul Clouet-talon samppanjat ovat runsaita, mausteisia ja jänteviä; Bouzyn Grand Cru-kylän kypsän pinot noir-rypäleet tuovat laatua ja rakennetta viineihin.