

Champagne Bauchet

Cuvée Contraste - Blanc de Pinot Noir - Extra Brut

(environ 25 euros la bouteille)

Flacon original et élégant.

VUE

Dorée, rayonnante.
Bulles fines et festives.
Discret cordon de mousse.

BOUCHE

Tension éblouissante dès la mise en bouche, tout en élégance, soutenue par le dosage ajusté avec 5,5 g/L de sucre ajoutés au dégorgement, soulignée par la minéralité délicate.

Puissance généreuse, presque structurée, celle du pinot noir, sans doute renforcée par la réalisation judicieuse de la fermentation malolactique sur les vins de base.

On retrouve les fruits rouges évoqués au nez en finale.

Tenue en bouche impressionnante.

.....
Pour cette Cuvée Contraste - Blanc de Pinot Noir - Extra Brut, dernière création du champagne Bauchet, Bruno Charlemagne, œnologue et chef de cave, orchestre avec talent le mariage des millésimes (25 % de vins de réserve) et des terroirs de la côte des Bar (Brageolonne-Beauvoir et Bar-sur-Seine) et de la montagne de Reims (Bisseuil), pour mettre en scène la dualité envoi-rante du pinot noir, tout en contraste.

Idéale de l'apéritif au repas, avec une caille aux raisins, par exemple.

NEZ

Epanoui, source d'intenses émotions.

Parfums de fruits rouges et noirs confiturés, ponctués d'épices subtiles et éclairés par un zeste de menthe, signatures envoi-rantes du pinot noir, cépage exclusif du champagne.

Plus tard, les nuances de miel révèlent la maturité naissante de la cuvée, résultat de 24 mois de vieillissement sur lattes des flacons avant remuage et dégorgement.

CHAMPAGNE BAUCHET

4 rue de la Crayère
51 150 Bisseuil
Tél. : +33 (0)3 26 58 92 12
Mail : info@champagne-bauchet.fr
www.champagne-bauchet.fr



Animé par l'amour du champagne symbolisé par le cœur, emblème de la maison, né de la rencontre du « B » de Bauchet et d'une flûte de champagne, Bruno Bauchet et sa cousine Florence poursuivent avec passion la saga familiale débutée en 1920. Ils cultivent dans le plus grand respect de l'environnement leur vignoble de 34 hectares, planté de pinot noir et de chardonnay sur 7 terroirs, dans la côte des blancs, la montagne de Reims et la côte des Bar, pour confectionner chaque année environ 250 000 flacons de champagnes de haute expression.

Champagne Bauchet

Cuvée Contraste - Blanc de Pinot Noir - Extra Brut

(around 25 euros per bottle)

Original and elegant bottle.

ASPECT

Golden, brilliant.

Fine and festive bubbles.

Reserved bead of foam.

NOSE

Radiant, source of intense emotions.

Fragrances of jammy red and black fruits, punctuated by subtle spices and highlighted by a spark of mint, captivating signatures of the Pinot Noir, exclusive varietal of the champagne.

Later, the touches of honey reveal the emerging maturity of the *cuvée*, result of 24 months of ageing on laths of the bottles before riddling and disgorgement.

PALATE

Magnificent tension at the opening, full of elegance, supported by the adjusted dosage with 5.5 g/L of sugar added at disgorgement, underlined by the delicate minerality.

Generous power, almost structured, the one of the Pinot Noir, definitely reinforced by the judicious fulfilment of the malolactic fermentation of the base wines.

We find again at the end the red fruits already perceived at the nose.

Impressive length on the palate.

.....

For this Cuvée Contraste - Blanc de Pinot Noir - Extra Brut, last creation of the Champagne house Bauchet, Bruno Charlemagne, œnologist and cellar master, orchestrates with talent the blending of vintages (25% of reserve wines) and *terroirs* of the Côte des Bar (Bragelogne-Beauvoir and Bar-sur-Seine) and of the Mountain of Reims (Bisseuil), to stage the heady duality of the Pinot Noir, full of contrasts.

Ideal from aperitif to meal, with a quail with grapes, for example.

CHAMPAGNE BAUCHET

4 rue de la Crayère
51 150 Bisseuil
Tel.: +33 (0)3 26 58 92 12
Email: info@champagne-bauchet.fr
www.champagne-bauchet.fr



Driven by the love of champagne symbolised by the heart, emblem of the house, created from the meeting of the « B » of Bauchet and a champagne glass, Bruno Bauchet and his cousin Florence continue with passion the family saga started in 1920. They cultivate in the greatest respect of the environment their 34 hectares vineyard, planted with Pinot Noir and Chardonnay in 7 *terroirs*, in the Côte des Blancs, the Mountain of Reims and the Côte des Bar, to craft each year around 250,000 bottles of highly expressive champagnes.