



CHAMPAGNE  
**BAUGET-JOUCETTE**  
EPERNAY

*Champagne Bauget Jouette  
un'esperienza unica.*

I nostri vigneti sono composti da 37 appezzamenti, di età compresa tra i 15 e i 47 anni: «Le Bignart», «Le Cloître» e «Les Grimprets». Sapienza, esperienza e una viticoltura sostenibile, determinano un carattere unico, massima espressione di un terroir prezioso.

Dalla gemma al sorso, ci prendiamo cura del nostro Champagne. Una meticolosa selezione delle nostre migliori uve, da vita ad un prodotto armonico e complesso allo stesso tempo, avvolto da un fine ed elegante Perlage.

IMPORTATO IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA DA

  
**San Leonardo**  
1724

1 Rue de Champfleuty | 51200 ÉPERNAY | Tél. +33 (0)3 26 54 44 05 | Fax. +33 (0)3 26 55 99 05  
info@bauget-jouette.fr | www.bauget-jouette.fr



Bauget-Jouette dal 1822. Cinque generazioni di viticoltori della nostra “maison” hanno creato un vero e proprio patrimonio: 16 ettari suddivisi tra i migliori terroir della Champagne, ubicati a Coteaux a sud di Epernay, nella Côte des Blancs e nella Valle della Marna in ben nove borghi selezionati. Applicando il metodo champenoise, coltiviamo esclusivamente vitigni tradizionali nelle seguenti proporzioni: Chardonnay (50%), Pinot Meunier (40%) Pinot Nero (10%).

Vinificato a Reims la capitale della Champagne, Bauget-Jouette riposa a temperatura costante (di 11° C) nelle nostre cantine del XVIII secolo scavate nel gesso a ben 27 metri di profondità.

CHAMPAGNE  
**BAUGET-JOUCETTE**  
EPERNAY



CARTE BLANCHE

60% Chardonnay  
30% Pinot Meunier  
10% Pinot Nero

Ha una veste color oro-giallo pallido, Carte Blanche al naso è fruttato, fresco con note di mela e pompelmo con nuances di prugna e nocciola. Morbido, pieno e generoso, mantiene comunque vivacità e potenza. Il finale è lungo con note di miele e si evolve su fondo di frutta cotta supportato da un elegante freschezza.

Disponibile in bottiglia



GRANDE RÉSERVE

70% Chardonnay  
20% Pinot Meunier  
10% Pinot Nero

Di colore giallo oro con un fine perlage, riserva al naso gli aromi di frutta cotta e note tostate. Al palato è cremoso su fondo di brioche e frutta candita.

Disponibile in bottiglia, Magnum, e Jeroboam.



ROSÉ BRUT

55% Chardonnay  
20% Pinot Meunier  
25% Pinot Nero

Un vino affascinante, molto femminile, fruttato al naso con note di frutti rossi, fragola e caramella acida. In bocca, i sapori si concentrano su lampone e ribes e sottolineano la complessità di uno Champagne accattivante, pur rimanendo elegante e raffinato.

Disponibile in bottiglia



EXTRA BRUT

65% Chardonnay  
25% Pinot Nero  
10% Pinot Meunier

Questo Extra Brut è l'espressione pura, non "addomesticata", del nostro terroir e della sapienza della nostra maison. Ha un perfetto equilibrio tra il carattere agrumato dello Chardonnay, la potenza speziata e fruttata del Pinot noir e la delicatezza esotica del Pinot Meunier. La gamma aromatica è completata da aromi di brioche e di frutta candita.

Disponibile in bottiglia



MILLÉSIME

100% Chardonnay

Questo 100% Chardonnay rivela aromi di spezie, di zenzero, di pera e di pane tostato. Sapori ricchi ed eleganti, con bollicine estremamente eleganti ed un finale persistente. Questo vino può invecchiare dai 5 ai 10 anni.

Disponibile in bottiglia



CUVÉE JOUETTE

50% Chardonnay  
50% Pinot Nero

Omaggio a Suzanne Jouette nata nel 1911. Questo Champagne è invecchiato per almeno 5 anni nelle nostre cantine. La sua veste rivela un perlage dorato di grande finezza. Al naso ha note di fiori bianchi e di mandorla che si aprono delicatamente a contatto con l'aria. La sensazione in bocca è morbida e leggermente cremosa. La complessità di questo vino rivela aromi che ricordano la brioche tostata e la frutta cotta. Il viaggio termina con un finale lungo e setoso.

Disponibile in bottiglia e Magnum.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



CHAMPAGNE  
**BAUGET-JOUCETTE**

EPERNAY