



CHAMPAGNE
BAUSER
Les Riceys

Il mito dello champagne ci accompagna da secoli, dallo sfarzo della corte zarista sino alle coste della Sardegna, sinonimo di festa, allegria e lusso.

Il vino con le bolle, generate dalla rifermentazione in bottiglia sapiente che naturalmente dona quelle bollicine che tanto amiamo.

Bevanda per giorni di festa, ma anche adatta a rendere speciale ogni giornata e ogni pasto.

Nasce grazie ai monaci benedettini nel nord della Francia, nella regione dello champagne dal clima rigido e terreni aspri, quasi per inciampo, un errore felice che lo fa subito diventare un vino speciale.

CHAMPAGNE
BAUSER
Les Réceptifs



ESCLUSIVA DORECA ITALIA

Doreca Italia continua a percorrere i vigneti più vocati alla ricerca del meglio, arricchendo la sua linea di vini in esclusiva con una maison francese di notevole pregio.

CHAMPAGNE
BAUSER
Les Réserve



LA CANTINA

René Bauser, nato a Riceys da padre francese e madre belga, è cresciuto in questo villaggio vicino Aube (o Cote des Bar), regione distaccata della Champagne.

La zona, molto simile alla Borgogna, è una terra sorprendente in cui si coltivano Pinot Nero e Chardonnay di alta qualità.

René, audace enologo per diversi anni, era sicuro che sarebbe diventato un viticoltore.

Il sogno di piantare la sua vigna, costruire la sua cantina, produrre i suoi vini è un obiettivo che raggiunge nel 1975.

Dal suo matrimonio nascono tre figli che seguono lo stesso percorso.

Famiglia di vignaioli che unisce tradizione, modernità e qualità.

CHAMPAGNE
BAUSER
Les Riceys

BRUT PREMIÈRE

Varietà: Pinot Nero

Zona di coltivazione: l'Aube (o Cote des Bar) è la regione distaccata della Champagne, si trova infatti 150 km circa a sud di Epernay; è una terra di sorprese, si coltiva un Pinot Nero profondo ed intenso, mentre dalle uve a bacca e polpa bianca (Chardonnay) nascono Blanc de Blancs morbidi e cremosi, molto profumati ed adatti alla tavola. La zona è molto simile alla Borgogna.

Vinificazione: l'inox per la vinificazione è arrivato solo nel dopoguerra e si è affermato per motivi pratici e di pulizia. Il misto legno/inox è risultato il metodo più adatto per produrre Champagne dritti, freschi e acidi con il terroir che emerge in maniera cristallina. Dopo la fermentazione malolattica matura sui lieviti per 30 mesi ed ha un dosaggio di 8 g/l.

Colore: perfettamente limpido con un colore giallo dorato.

Sentore: il naso è molto complesso, da notare la presenza di note fruttate e legnose associate ai sapori di nocciola, moka e cacao.

Sapore: l'attacco al palato è sincero e vivace. La bocca è molto voluminosa con un'ampiezza molto piacevole. C'è una bella complessità di note legnose, frutta secca e tannini ben integrati. Tutti questi parametri lo rendono uno champagne maschile e franco.

Abbinamento: a tutto pasto.



CHAMPAGNE
BAUSER
Les Réserve

CUVÉE ROSÉ

Varietà: Pinot Nero

Zona di coltivazione: l'Aube (o Cote des Bar) è la regione distaccata della Champagne, si trova infatti 150 km circa a sud di Epernay; è una terra di sorprese, si coltiva un Pinot Nero profondo ed intenso, mentre dalle uve a bacca e polpa bianca (Chardonnay) nascono Blanc de Blancs morbidi e cremosi, molto profumati ed adatti alla tavola. La zona è molto simile alla Borgogna.

Vinificazione: l'inox per la vinificazione è arrivato solo nel dopoguerra e si è affermato per motivi pratici e di pulizia. Il misto legno/inox è risultato il metodo più adatto per produrre Champagne dritti, freschi e acidi con il terroir che emerge in maniera cristallina. Dopo la fermentazione malolattica matura sui lieviti per 36 mesi ed ha un dosaggio di 9 g/l.

Colore: perfettamente limpido ha un colore rosa salmone con riflessi brillanti.

Sentore: il naso è molto espressivo e vira sulla frutta. Ci sono note di piccoli frutti rossi ma anche fragola o lampone. Inoltre, troviamo delle note speziate di frutta ed un'impressione di dolcezza.

Sapore: l'attacco in bocca è vivace e continua con un ottimo sviluppo. Ci sono note di frutti rossi che danno a questo Champagne una certa golosità ed un aspetto dolce. Il finale è vinoso con note tanniche che gli conferiscono consistenza.

Abbinamento: a tutto pasto.



CHAMPAGNE
BAUSER
Les Réserve

CUVÉE PRESTIGE

Varietà: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Zona di coltivazione: l'Aube (o Cote des Bar) è la regione distaccata della Champagne, si trova infatti 150 km circa a sud di Epernay; è una terra di sorprese, si coltiva un Pinot Nero profondo ed intenso, mentre dalle uve a bacca e polpa bianca (Chardonnay) nascono Blanc de Blancs morbidi e cremosi, molto profumati ed adatti alla tavola. La zona è molto simile alla Borgogna.

Vinificazione: l'inox per la vinificazione è arrivato solo nel dopoguerra e si è affermato per motivi pratici e di pulizia. Il misto legno/inox è risultato il metodo più adatto per produrre Champagne dritti, freschi e acidi con il terroir che emerge in maniera cristallina. Dopo la fermentazione malolattica matura sui lieviti per 36 mesi con un dosaggio di 7 g/l.

Colore: vino perfettamente limpido dal colore giallo brillante con riflessi dorati.

Sentore: il naso di questo vino è inizialmente discreto e leggero. Segue un naso più aperto dalle note floreali ed anche fruttate: albicocche e mandorle.

Sapore: l'attacco al palato è vivace e fresco. Ci sono note di mandorle, frutta secca e nocciola che lo rendono raffinato. Il finale esalta alcuni tannini perfettamente integrati e conferiscono una certa struttura senza togliere la freschezza che lo rende ideale per l'aperitivo.

Abbinamento: a tutto pasto.

CHAMPAGNE
BAUSER
Les Réserve



CUVÉE EXCELLENCE

Varietà: Pinot Nero

Zona di coltivazione: l'Aube (o Cote des Bar) è la regione distaccata della Champagne, si trova infatti 150 km circa a sud di Epernay; è una terra di sorprese, si coltiva un Pinot Nero profondo ed intenso, mentre dalle uve a bacca e polpa bianca (Chardonnay) nascono Blanc de Blancs morbidi e cremosi, molto profumati ed adatti alla tavola. La zona è molto simile alla Borgogna.

Vinificazione: l'inox per la vinificazione è arrivato solo nel dopoguerra e si è affermato per motivi pratici e di pulizia. Il misto legno/inox è risultato il metodo più adatto per produrre Champagne dritti, freschi e acidi con il terroir che emerge in maniera cristallina. Dopo la fermentazione malolattica matura sui lieviti per 36 mesi con un dosaggio di 4 g/l.

Colore: perfettamente limpido ha un colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Sentore: il naso di questo vino è piuttosto espressivo. Ci sono note di frutta esotica come mango e ananas che gli conferiscono opulenza. Inoltre, note di limone e pompelmo rosa lo sublimano.

Sapore: l'attacco al palato è sincero, dritto. Note discrete di agrumi danno a questo vino una bella tensione e mineralità. Inoltre è molto delicato. Il finale molto vivace lo rende uno Champagne rinfrescante e secco.

Abbinamento: a tutto pasto.



CHAMPAGNE
BAUSER
Les Réserve

CUVÉE GRANDE RESERVE (MAGNUM)

Varietà: Pinot Nero

Zona di coltivazione: l'Aube (o Cote des Bar) è la regione distaccata della Champagne, si trova infatti 150 km circa a sud di Epernay; è una terra di sorprese, si coltiva un Pinot Nero profondo ed intenso, mentre dalle uve a bacca e polpa bianca (Chardonnay) nascono Blanc de Blancs morbidi e cremosi, molto profumati ed adatti alla tavola. La zona è molto simile alla Borgogna.

Vinificazione: l'inox per la vinificazione è arrivato solo nel dopoguerra e si è affermato per motivi pratici e di pulizia. Il misto legno/inox è risultato il metodo più adatto per produrre Champagne dritti, freschi e acidi con il terroir che emerge in maniera cristallina. Dopo la fermentazione malolattica matura sui lieviti per 36 mesi ed affina, secondo metodo Solera, in botti di rovere. Dosaggio di 6 g/l.

Colore: perfettamente limpido ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Sentore: il naso di questo vino è espressivo. Ci sono note di frutti gialli maturi, mango, miele e fumo, quindi una certa complessità piuttosto maschile.

Sapore: l'attacco al palato è pulito e franco. Le note fresche di frutta gialla e spezie danno un tocco piccante. Champagne complesso e rotondo con un finale lungo e ricco.

Abbinamento: a tutto pasto.

CHAMPAGNE
BAUSER
Les Réserve







CHAMPAGNE

BAUSER

Les Riceys