

Paul Bara Grand Rose Grand Cru Bouzy Brut

Вино игристое Поль Барá Гран Розé Гран Крю Бузи́, розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Монтань де Реймс

Производитель: SCE Champagne Paul Bara

Крепость: 12,5%об.

Сортовой состав: Пино Нуар 82%, Шардоне 18%

Особенность: классический метод (вторичное брожение в бутылке); в ассамбляже 12% красного вина с виноградника категории Гран Крю Бузи

Выдержка: минимум 3 года на осадке в бутылке в старинных погребах на глубине 11 метров

Цвет: выразительный розовый

Аромат: утонченный, многослойный, раскрывается оттенками лесных ягод, фиалки, земляники, малины, клубники в сливках, цветочного меда, леденцов и карамели

Вкус: многогранный, с деликатным перляжем и крошечными пузырьками, кремовой текстурой, округлой кислотностью, нюансами ягодных карамелек, спелой вишни, запеченной сливы и венской выпечки в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: в сочетании с ракообразными и креветками, фуа-гра, тар-тар из говядины или молодой нежной телятиной с деликатной термической обработкой



CHAMPAGNE

Paul Bara

BOUZY
DEPUIS 1833

Первые упоминания о семье Бара датируются 1600-ми годами в деревнях Биссёй, Уари и Шуйи, недалеко от Эперне. В 1833 году в Бузи приехал Огюст Франсуа Бара, крепкий и энергичный молодой человек, чтобы начать работать бондарем. Три года спустя, в 1836 году, он женился на Аннонсиаде Робере, которая уже владела несколькими виноградниками.

Поль Бара, отец сегодняшнего владельца Chantale, был первым из династии, кто продавал шампанское под одноименным брендом в 1950-х годах. Шанталь вспоминает, как этот человек с характером и убеждениями часто говорил: «Мы не должны сдавать своих позиций, чтобы прокормить себя».

В 1975 году дом шампанского Вага новаторски стал одним из первых, кто экспортировал свое шампанское в Соединенные Штаты. Сегодня бренд имеет давнюю традицию трансатлантических продаж и продолжает работать с тем же американским импортером, что и раньше. Сегодня шампанское Paul Bara продается на всех континентах мира. В 1980 году Шанталь начала помогать своему отцу, а вскоре, в 1986 году, стала совладельцем бизнеса. Представитель шестого поколения, она прекрасно преуспевает, будучи партнером и одновременно президентом Клуба Trésors de Champagne в течение 4 лет, а также запустив в 2013 году масштабную программу обновления винодельни для повышения ее винодельческих мощностей и точности.

Сменив Шанталь Бара, ее сестра Эвелин Довернь взяла на себя управление Домом с 2018 по 2020 год. В 2021 году Стефани Дюклу, ранее занимавшая должность менеджера по продажам, становится управляющим директором вместе с Шанталь Бара, которая подписывает свое возвращение на пост президента. Сегодня история продолжается с семьей и страстной и преданной командой, которая знает, как сбалансировать традиции и инновации, чтобы удовлетворить текущие требования и обеспечить постоянное развитие.

Шампанское Поль Бара — один из немногих производителей шампанского в Бузи. Площадь посаженных виноградников составляет 11 га. В винах Поля Бара используется только первый отжим винограда.