



CHAMPAGNE PAUL BARA

Die Familie Bara baut seit 1833 Wein an. Zunächst verkauften sie die Trauben an die Négocce (großen Häuser), 1929 traten sie der Kooperative von Bouzy bei – eine der ersten der Champagne. Nach dem zweiten Weltkrieg begann Paul Bara mit der Herstellung eigener Champagner. Mittlerweile wird Weingut von der nächsten Generation betrieben, Pauls Tochter Chantale Bara.

Alle Parzellen liegen in den Grand Cru Lagen von Bouzy, 9.5ha Pinot Noir und 1.5ha Chardonnay. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 40 Jahren. Die Weine werden in Edelstahl- und gefliesten Tanks ausgebaut, die malolaktische Gärung wird seit 1990 strikt vermieden, um den Charakter und die Leichtigkeit der Weine zu erhalten.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Paul Bara's Champagner sind klassische Vertreter für Bouzy: **körperreich, fruchtig und wenig** - dank des Pinot Noirs, der auf den warmen Südhängen des Ortes angebaut wird. Gleichzeitig zeigen die Weine eine **ungewöhnliche Präzision und Finesse**. Trotz der fehlenden malolaktischen Gärung sind die Champagner in keinsten Weise aggressiv. Sie präsentieren sich **cremig, tiefgründig** und binden alle Komponenten hervorragend ein. Die **Signatur** von Paul Bara ist es, in den verschiedenen Cuvées für Frische und Eleganz zwischen **10-20% Chardonnay** zu verwenden und dies mit **80-90% Pinot Noir** zu assemblieren. Neben den Champagnern ist Bara auch für seinen **Bouzy Rouge** bekannt, ein Rotwein aus über 50 jährigen Reben, der sehr langsam reift und ungewöhnlich spät herausgebracht wird.

FACTS: R.M., Bouzy, 11ha., 100% Grand Cru



**CHARAKTER
WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND**



CHAMPAGNE CHARACTERS

Brut Reserve

80% Pinot Noir
20% Chardonnay
Dosage: 7g/l
50% Reserveweine

Extra Brut

80% Pinot Noir
20% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Alte Reben
50% Reserveweine

Brut Rosé

80% Pinot Noir
17% Chardonnay
12% Bouzy Rouge
Dosage: 7-8g/l
Kombination aus
Saignée und Blend



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Millésime

90% Pinot Noir
10% Chardonnay
Dosage: 8g/l
4 Jahre Flaschenreife

Special Club Millésime

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 7g/l
5-6 Jr.. Flaschenreife

Special Club Rosé Millésime

60-70% Pinot Noir
20-30% Chardonnay
5% Bouzy Rouge
Dosage: 7g/l
5-6 Jr.. Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Comtesse Marie
de France
Millésime**

100% Pinot Noir
Dosage: 8g/l
alte Reben
9 Jahre Flaschenreife

**L'Annonciade
Millésime**

100% Pinot Noir
Dosage: 6g/l
6 Monate im Holz
10 Jahre Flaschenreife

**Bouzy Rouge
Millésime**

Stillwein
100% Pinot Noir
Alte Reben
Reife im Stahltank