

# JOYAU DE CHARDONNAY 1989

UNE CUVÉE DE GARDE ÉLABORÉE  
AVEC LES CHARDONNAY  
EXCEPTIONNELS DE 1989.



## ÉLABORATION

1989 - une année exceptionnelle pour toute la Champagne avec des raisins magnifiques, une vendange très précoce, des Chardonnay remarquables particulièrement dans les Grands Crus. Ce très grand Champagne est le fruit d'un assemblage de Grands et Premiers Crus de la côte des Blancs (Chouilly, le Mesnil, Cramant, Vertus).

Le long vieillissement en cave a permis à cet assemblage d'exprimer pleinement son potentiel.

## DÉGUSTATION

La robe est d'un bel or chaud aux reflets de blés mûrs, les bulles sont très fines.

Au nez, les arômes complexes et suaves de brioche et de fruits confits sont le signe d'un millésime de grande maturité. Les notes d'amandes et noisettes grillées s'équilibrent de nuances subtiles et fraîches d'anis et de réglisse.

En bouche, s'expriment tout à la fois force et finesse. Les saveurs intenses de moka grillé et de fleurs capiteuses sont soutenues par la minéralité caractéristique des grands Chardonnays.

La finale offre une superbe longueur.

100% Chardonnay

Dosage 7 gr/l

Bouteille

« Un champagne d'exception. »  
VINS et Gastronomie  
2011

15/20  
Revue des Vins de France  
2009

91/100  
« structure raffinée,  
magnifiquement harmonieux »  
Alles über Champagner  
Eichelman  
2008

Un Champagne d'exception.

CHAMPAGNE  
**BOIZEL**  
MAISON FONDÉE EN 1834