

ÉPERNAY



FRANCE

CHAMPAGNE
BOIZEL
 MAISON FONDÉE EN 1834

Blanc de Blancs

LA MAGNIFIQUE STRUCTURE ET L'AMPLEUR DES GRANDS CHARDONNAYS.

Élaboration

Ce pur Chardonnay est un assemblage de Grands et de Premiers Crus de la Côte des Blancs, chacun apportant sa magnifique personnalité : la note florale de Chouilly, la minéralité du Mesnil/Oger, la puissance de Cramant ou encore le fruité élégant de Vertus.

Ces grands Chardonnays, en plus de leurs merveilleuses typicité et élégance, développent au fil de la maturation ampleur et longueur permettant ainsi d'élaborer un grand Champagne alliant délicatesse et caractère.

Dégustation

La robe or pâle est nuancée de légers reflets verts, l'effervescence est généreuse avec des bulles très fines et régulières.

Le nez est floral et fin, aux arômes frais de fleurs d'acacia, d'aubépine complétés par des senteurs plus gourmandes de brioche et de miel et des notes légères d'amande et d'agrumes.

En bouche, la texture est soyeuse, à la fois fine et ample et d'une grande élégance. Les arômes plus intenses (noisette, pamplemousse, pain grillé) sont soutenus par une minéralité très raffinée.

En finale, beaucoup de fraîcheur, de délicatesse et de longueur.

Alliances suggérées

Idéal à l'apéritif. Sa maturité et son ampleur lui permettent également d'accompagner avec justesse viandes blanches, crevettes et poissons grillés.



100 % Chardonnay

Vieillessement 4 ans sur lies
 Dosage : 8 gr/l
 40 % de vins de réserve

Bouteille

★★★★

« ...Harmonieux, pur, élégant, avec une belle longueur. »

Le Guide Larousse du Champagne 2013

« La myriade de fines bulles, superbe structure, un développement harmonieux jusqu'en finale. »

Vins & Gastronomie 2014

Médaille Bronze

Decanter WWA 2013