

ÉPERNAY FRANCE



CHAMPAGNE  
**BOIZEL**  
MAISON FONDÉE EN 1834

# Blanc de Noirs

UN CHAMPAGNE DE CARACTÈRE À LA PERSONNALITÉ UNIQUE.



## Élaboration

Pour obtenir un jus vraiment blanc, une cueillette manuelle soignée et une grande vigilance sont indispensables, afin que les raisins arrivent intacts sur le pressoir.

La Cuvée Blanc de Noirs est élaborée exclusivement avec un assemblage de raisins de Pinot Noir provenant des meilleurs terroirs de Pinots Noirs de Champagne (Mareuil sur Ay, Cumières, Mailly, les Riceys...) : après la vinification en blanc, les vins clairs offrent une richesse et une structure remarquables tout en étant d'une élégance infinie.

## Dégustation

La robe est or brillant intense, avec quelques reflets ambrés. Les bulles sont vives, fines et crémeuses avec un beau cordon.

Le nez dévoile une grande richesse aromatique, avec des arômes chaleureux de fruits mûrs (poires, petits fruits rouges, abricots) et de brioches chaudes.

La bouche surprend par sa fraîcheur et son ampleur, avec une texture soyeuse et très raffinée. Ensuite s'installe une subtile harmonie entre des notes fruitées, pâtisseries et miellées.

La finale est fraîche et fruitée.

## Alliances suggérées

Un apéritif exquis, aussi parfait avec des plats de gastronomie traditionnelle, comme une belle volaille aux champignons sauvages, une côte de veau aux morilles qu'avec du jambon de pays et les charcuteries d'un pique-nique estival.

100 % Pinot Noir

Vieillessement 3 ans sur lies  
Dosage : 8 gr/l  
30 % de vins de réserve

15/20

Guide des Vins 2015 - Wine & Business Club

13,5/20

Guide des Vins Bettane + Desseauve 2015

« Dense et fruité, avec cette fraîcheur florale...  
Savoureux, complexe et riche. »  
Guide Dussert-Gerber 2014

Bouteille