

ÉPERNAY



FRANCE

CHAMPAGNE
BOIZEL
 MAISON FONDÉE EN 1834

Brut Réserve



EXPRESSION MÊME DE LA QUALITÉ ET DU SAVOIR-FAIRE D'UNE MAISON DE CHAMPAGNE. L'AMBASSADEUR DU STYLE DE LA MAISON.

Élaboration

Cette cuvée est le fruit de l'assemblage précis des trois cépages champenois : le Chardonnay choisi pour son bouquet floral et son élégance, le Pinot noir pour sa finesse et sa structure et le Pinot meunier pour son fruit et sa rondeur.

Environ 30 crus participent à la composition de ce brut. Seule la première presse est utilisée. Les vins clairs de l'année sont assemblés avec 30 % de vins de réserve, conservés en cuve depuis les deux vendanges précédentes.

Dégustation

La robe est or paille, brillante et limpide. L'effervescence est d'une grande finesse avec des colonnes de bulles légères et tourbillonnantes.

Le nez est expressif et frais : il s'ouvre sur des senteurs de fleurs blanches (aubépine) puis sur une belle ambiance fruitée élégante avec des notes de pêche blanche, d'abricot, et des touches d'agrumes et de viennoiserie.

En bouche la matière est séduisante, à la fois fraîche et souple, bien équilibrée. Les arômes se confirment et révèlent des notes plus concentrées de poire confite, de miel d'acacia.

La finale est riche et d'une belle persistance.

Alliances suggérées

Un magnifique apéritif généreux, délicieux aussi tout au long d'un repas, en particulier avec les fruits de mer et les poissons grillés.

55 % Pinot Noir
 30 % Chardonnay
 15 % Pinot Meunier
 Vieillessement 3 ans sur lies
 Dosage : 8 gr/l
 30 % de vins de réserve

Bouteille
 Demie bouteille
 Magnum
 Jéroboam

90/100
 Wine Spectator 2015

★★★
16/20

« Cette cuvée au nez légèrement grillé offre en bouche à la fois la délicatesse de bulles fines et la richesse fruitée des pinots. »
 Guide Revel 2014

★★★

« Fruité et harmonieux... »
 Le Guide Larousse du Champagne 2013

15/20

Guide des Vins 2015 - Wine & Business Club