

ÉPERNAY



FRANCE

CHAMPAGNE
BOIZEL
 MAISON FONDÉE EN 1834

Cuvée sous Bois 2000



VINIFIÉ SELON LES MÉTHODES TRADITIONNELLES DU DÉBUT DU XX^E SIÈCLE POUR RETROUVER LE CARACTÈRE DES CHAMPAGNES D'AUTREFOIS...

Élaboration

Cette année au climat contrasté - grêle et pluie entrecoupées de belles périodes ensoleillée - a permis aux trois cépages d'atteindre une belle maturité tout en exprimant un vrai caractère et un fort potentiel de vieillissement.

Trois crus de Chardonnay dans la Côte des Blancs (Chouilly, Vertus, Cramant), trois de Pinot Noir dans la Montagne de Reims (Ay, Mailly, Mareuil sur Ay) ainsi que du Pinot Meunier de Chigny les Roses composent cette cuvée. La vinification a eu lieu en fûts anciens, champenois et bourguignons, où les vins ont séjourné 9 mois jusqu'au tirage en juillet.

Dégustation

La robe est lumineuse, or profond, traversée de fines colonnes de bulles persistantes. Au nez, des notes boisées se révèlent puis elles font place à des arômes intenses de fleurs blanches, de fruits cuits, d'amandes grillées avec des touches épicées (cannelle, vanille), le tout sur un fond d'une étonnante fraîcheur.

En bouche, la matière est superbe, complexe, avec un équilibre aérien entre fraîcheur et puissance. La riche palette aromatique se confirme avec des notes de fruits rouges.

La vinosité et l'élégance sont remarquables.

La finale est d'une longueur exceptionnelle.

Alliances suggérées

Ce grand vin demande quelques minutes pour s'exprimer pleinement dans le verre.

C'est un Champagne de repas.

Millésimé

Pinot noir et Chardonnay
 en majorité

Vieillessement 10 à 12 ans sur lies

Dosage : 5 gr/l

Bouteille

18/20

Guide des Vins 2015 - Wine & Business Club

...Tout en harmonie, finesse, profondeur et gourmandise
 l'Express 2014

18/20

★★★★

Parfumée, épicée, riche et profonde... le volume en bouche est imposant, une fine acidité qui apporte la fraîcheur attendue des grands Champagnes élevés sous bois.
 Guide Revel 2013

Médaille Bronze

Decanter WWA 2013