

ÉPERNAY



FRANCE

CHAMPAGNE
BOIZEL
 MAISON FONDÉE EN 1834

Tendre Réserve

UNE CUVÉE GOURMANDE ET TENDRE.



Élaboration

L'assemblage raffiné des trois cépages champenois permet d'obtenir une cuvée très harmonieuse qui pourra assimiler le sucre tout en douceur et légèreté.

Ce Champagne est dosé à environ 35 gr/l par l'ajout d'une liqueur sucrée élaborée à partir de vins de réserve et de sucre de canne. Un repos de quelques mois après dosage est nécessaire pour que le sucre ajouté se marie parfaitement avec le vin.

Dégustation

La robe or chaud est lumineuse avec des bulles fines et déliées.

Le nez dévoile des arômes discrets de fleurs, puis des notes concentrées de fruits confits avec des touches d'agrumes (confiture d'oranges), de brioche et de pralines.

En bouche, le vin est rond, généreux, avec une jolie vivacité et d'exquises saveurs de petits fruits rouges, d'amandes, de compote de pêches dans une ambiance moelleuse sans aucune lourdeur.

La finale est intense et charmeuse.

Alliances suggérées

Le compagnon classique des desserts : tartes aux fruits jaunes, crumbles, crème brûlée, figues confites, sablés. Les accords sont harmonieux et plus étonnants avec une pâte persillée ou des plats exotiques...

50 % Pinot Noir
 25 % Chardonnay
 25 % Pinot Meunier

Dosage : 35 gr/l

Bouteille
 Demie bouteille

★★★

Das Champagner Handbuch

Ce demi-sec surprend par la finesse de son nez où se mêlent des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits confits...

Marie Claire magazine

La robe est or paille claire, le nez épanoui, complexe la bouche ronde ; généreuse avec une belle douceur. Vineux, nuancé.
 Guide Cuisine