

ÉPERNAY FRANCE



CHAMPAGNE
BOIZEL
MAISON FONDÉE EN 1834

Ultime

ULTIME EXPRESSION D'UN GRAND BRUT, AÉRIEN ET COMPLEXE.



Élaboration

Elaboré uniquement dans des années de belle maturité, ce Brut nature est le fruit d'un assemblage privilégiant la richesse et l'expression des trois cépages.

Aucun dosage ne vient « arrondir » le vin avant l'expédition : il faut donc veiller à obtenir une harmonie très pure et très subtile puis laisser plus de temps en cave pour une maturation lente et parfaite de la cuvée.

Dégustation

La robe or paille brillant est traversée de bulles très fines et vives.

Le nez est très fin, intense et complexe, épanoui. Les arômes délicats de pêches de vigne, de fleurs blanches, d'amandes légèrement toastées se joignent à des notes plus acidulées.

En bouche, le vin est pur, ample avec une belle densité. La fraîcheur est bien présente et la maturité se confirme avec des saveurs de pain d'épices douces, de marmelade de fruits.

La finale est droite, longue et harmonieuse.

Alliances suggérées

Il met magnifiquement en valeur les fruits de mer et révèle des accords subtils avec la cuisine japonaise et avec les poissons crus.

Ses amateurs le dégustent tout simplement à l'apéritif.

50 % Pinot Noir
37 % Chardonnay
13 % Pinot Meunier

Vieillessement 6 à 8 ans sur lies
Non dosé
40 % de vins de réserve

Un brut nature excellent...
d'une très jolie présence
Guide Dussert-Gerber 2014



Le Guide Larousse du Champagne 2013

D'une qualité irréprochable
Le nouvel observateur 12/2013

Une grande profondeur aromatique légèrement
iodée tout en finesse et en légèreté
Le guide de l'Epicurien 2014

Bouteille