



Wijnfiche

## **Boizel – Blanc de Noirs – Brut Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) –**

### **Domein**

#### **Boizel**

Al sinds 1834 is het champagnehuis Boizel, gelegen in Epernay, een familie-aangelegenheid. Ze geven elkaar de traditie, recepten, gewoonten en geheimen mee van generatie op generatie. Momenteel (en al sinds 1972) runnen Christophe en Evelyne Boizel de zaak.

### **Vinificatie**

Traditionele fermentatie met tweede gisting op fles. Dosage 8 gr/ liter. De wijn heeft drie jaar gerijpt sur lie (op de gistresten). 30% van de cuvee is reservewijn van de vorige oogsten.

### **Smaak**

Deze blancs de noirs champagne bezit een intense gouden kleur met hele fijne, kleine bubbels. Het boeket is zeer aromatisch met indrukken van rijp fruit, zoals peer, abrikoos en kleine rode besjes, alsook toast en brioche. Het palet vertoont een mooie frisheid, met een zachte en geraffinereerde structuur. Het toont een subtiele harmonie tussen fruitigheid en honing-aroma's. De finale is verleidelijk, fruitig en zeer fris.

### **Gerechten**

Aperitief | Gevogelte - gegrild

### **Algemene info**

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 6°C

