



Wijnfiche

## **Boizel – Brut Réserve – MAGNUM 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 rijping op fles. Deze champagne rijpt 3 jaar sur lie. Hij is brut gedoseerd met 8 gram restsuiker. 30% van de cuvee komt van reservewijnen.

### **Smaak**

Deze champagne heeft een strogele kleur. De mousse is heel finessevol met kleine pareltjes volop aanwezig in het glas. De expressieve, delicate frisse neus opent met witte bloemen aroma's, gevolgd door een elegante fruitigheid met aroma's van witte perzik, abrikoos, citrus fruit en brioche. De textuur is verleidend, fris, rond en mooi gebalanceerd. Dezelfde aroma's als in de neus komen terug, maar nu versterkt met aroma's van perencompote en acacia-honing. De finale is rijk met een aangename lengte.

### **Gerechten**

Vis - Oesters | Kreeft | Vis - Zeevruchten | Aperitief

### **Algemene info**

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (55%), Chardonnay (30%), Pinot Meunier (15%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 8°

