

## **Boizel – Rosé 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**

Deze delicate rosé wordt gedomineerd door Pinot Noir, speciaal geselecteerd voor hun finesse en persoonlijkheid, en gelinkt aan de elegantie van Chardonnay en de fruitigheid van Pinot Meunier. Bij het blenden wordt er additioneel een hoeveelheid rode wijn van pinot noir toegevoegd uit de beste terroirs voor rode wijnen, namelijk Cumières en Les Riceys, hetgeen deze rosé haar mooie kleur en subtiele aroma's van rood fruit geven.

### **Smaak**

De hele fijne bubbels geven wat koperen tinten aan de roze kleur. Het fijne en subtiele bouquet onthult fruitige en delicate toetsen van frambozen en aardbeien. Het pallet is zijde-achtig en fris, maar ook gestructureerd. De fruitige aroma's zijn intens en gaan harmonieus samen met de citrus-smaken, zachte kruidigheid en een elegante mineraliteit. De afdronk is fris en zacht.

### **Gerechten**

Dessert - rode vruchten | Garnalen - grijze | Aperitief

### **Algemene info**

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (50%), Pinot Meunier (30%), Chardonnay (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

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

Serveertemperatuur: 6°

