

Boizel – Brut Réserve Champagne France (CHAMPAGNE) –

Domaine

Boizel

Since 1834, the champagne house Boizel, located in Epernay, has been a family affair. They pass on tradition, recipes, customs and secrets from generation to generation. Currently (and since 1972) Christophe and Evelyne Boizel are running the business.

Vinification

Cette cuvée est obtenue par un mélange précis des trois cépages champenois: Chardonnay - bouquet floral et élégance pure, Pinot Noir - finesse et structure - ainsi que Pinot Meunier - fin fruité et moelleux. Environ 30 des meilleurs crus de Champagne (villages) sont sélectionnés et exclusivement à partir du premier pressoir (la cuvée). Les vins tranquilles (vins clairs) de l'année sont assemblés avec 30% de vins de réserve conservés pour les deux dernières récoltes.

Dégustation

Ce champagne a une couleur jaune paille. La mousse est très délicate avec de petites perles entièrement présentes dans le verre. Le nez frais, expressif et délicat, s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, suivis d'un fruité élégant avec des arômes de pêche blanche, d'abricot, d'agrumes et de brioche. La texture est tentante, fraîche, ronde et bien équilibrée. Les mêmes arômes que dans le nez reviennent, mais maintenant enrichis avec des arômes de compote de poire et de miel d'acacia.

Mets adaptées

Huîtres | Homard | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 6°



