Wijnfiche

Boizel - Brut Réserve - MAGNUM | Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) —

Domein

Boizel

Sinds 1834 volgden al 6 generaties elkaar op om aan het hoofd te staan van het domein. Vandaag runnen Florent en Lionel Roques-Boizel dit familiebedrijf en implementeerden ze een nieuwe visie waarbij precisie centraal staat. De wijngaarden verspreiden zich over een oppervlakte van 7 hectare en zijn gelegen in enkele van de mooiste Champagne-dorpen. Hiertoe behoren de Côte des Blancs en Avize, een bekende Grand Cru!

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 (40%), Chardonnay (35%), Pinot Meunier (25%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +1-2
Serveertemperatuur: 8 °C

