Wijnfiche

Boizel - Brut Réserve | Champagne France (CHAMPAGNE) —

Domaine

Boizel

Depuis 1834, six générations de la famille Boizel se sont succédées à la tête de la Chambre. Florent et Lionel Roques-Boizel ont mis en place une nouvelle stratégie de développement pour Champagne Boizel, dédiée à une vision toujours plus précise des vins et de l'expérience Boizel. Les vignobles de la Maison, répartis sur sept hectares, sont situés au cœur de certains des plus beaux terroirs historiques de Champagne, dont la Côte des Blancs et Avize, un village Grand Cru, où certains membres de la famille sont originaires.

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

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Noir (40%), Chardonnay (35%), Pinot Meunier (25%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 1-2
Servir à: 6 °C

