

Boizel – Brut Réserve | Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) –

Domaine

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. Vandaag runnen Florent en Lionel Roques-Boizel dit gerenommeerde Champagnehuis.

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 6°



