Wijnfiche

Boizel - Blanc de Noirs 1er Cru - Brut | 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

Fermentation traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille. Dosage 8 g / litre. Le vin a vieilli pendant trois ans. 30% de la cuvée est du vin de réserve des précédentes récoltes.

Dégustation

La robe dorée intense, l'ambre scintille et le minuscule, vif et délicat. Les bulles sont rehaussées par la brillance. Le bouquet fascine par une immense richesse aromatique avec des arômes intenses et chaleureux de fruits mûrs (poires, petites baies rouges, abricots) et brioche fraîche grillée. En bouche, la fraîcheur et l'ampleur sont étonnantes avec une texture soyeuse et texture raffinée. Il révèle une subtile harmonie entre le fruité, la pâtisserie et le miel. La finale est séduisante, fruitée et fraîche.

Mets adaptées

Apéritif | Volaille - grillé

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 1-2
Servir à: 6 °C

