Wijnfiche

Boizel - Brut Réserve - MAGNUM | 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

La robe dorée intense, l'ambre scintille et les bulles minuscules, vifs délicats, sont rehaussées par la brillance. Le bouquet fascine par une immense richesse aromatique avec des arômes puissantes 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 raffinée. Il révèle une subtile harmonie entre le fruité, la pâtisserie et le miel. La finale est séduisante, délicieuse et fraîche.

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: 8 °C

