



Wijnfiche

Boizel – Grand Vintage in giftbox – Extra Brut | Champagne France (CHAMPAGNE) – 2014

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

Pour le Grand Vintage, seuls sont sélectionnés les raisins qui ont le potentiel de produire des vins tout en finesse avec une grande aptitude au vieillissement. L'assemblage du millésime 2014 est composé de 50% de Pinot Noir issus des vignobles de Bouzy et Mailly, et à 50% de Chardonnay issus d'Avize, Le Mesnil-sur-Oger et Vertus. Après avoir passé neuf ans dans les caves de la Maison, le Grand Vintage 2014 se démarque par sa complexité et sa grande finesse.

Dégustation

La robe est d'un or pâle solaire, avec de fines bulles persistantes. Le nez fin et floral est nuancé par des notes d'amande et de fruits secs qui lui apportent une délicate complexité. En bouche, le vin offre une très belle structure accompagnée d'une fraîcheur vivifiante. De fines notes de pâte de coing et de fruits secs viennent équilibrer avec justesse la dégustation. La finale se dessine tout en longueur et offre une agréable pointe d'amer relevée par une légère salinité.

Mets adaptées

Foie gras | Caille | Veau - rôti aux girolles | poulet à la truffe

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (50%), Chardonnay (50%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex sec

