Wijnfiche

Boizel - Rosé Absolu | 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

Ce rosé délicat est élaboré principalement à partir de Pinot Noir, sélectionné pour sa finesse et sa personnalité, associé à l'élégance du Chardonnay et au fruité du Pinot Meunier. Lors de l'assemblage, une petite proportion de vin rouge issu de Pinot Noir provenant des prestigieux terroirs de Cumières et des Riceys est ajoutée. Cette touche confère au rosé sa belle robe ainsi que ses délicats arômes de fruits rouges.

Dégustation

Les bulles très fines donnent des nuances cuivrées à la couleur rose. Le bouquet fin et subtil révèle des notes fruitées et délicates de framboises et de fraises. La palette est soyeuse et fraîche, mais aussi structurée. Les arômes fruités sont intenses et se marient harmonieusement avec les saveurs d'agrumes et l'élégante minéralité. Le goût est frais et doux.

Mets adaptées

Dessert - fruits rouges | Crevettes - grises | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Noir (50%), Pinot Meunier (30%), Chardonnay (20%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +1-2
Servir à: 6 °C

