



Wijnfiche

## **Boizel – Joyau de France 2004 – Brut – giftbox | Champagne France (CHAMPAGNE) – 2004**

### **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**

Joyau de France est élaboré à partir des raisins issus de Premiers et Grands crus uniquement : Pinot Noir de Mailly et Vertus et Chardonnay d'Oger, d'Avize et de Vertus dans la Côte des Blancs. Seul le jus de la cuvée est utilisé pour l'assemblage de ce très grand Champagne. Après un long vieillissement en caves, le vin est très peu dosé, afin de mettre en valeur la typicité de cette grande année.

### **Dégustation**

À l'œil, la robe est d'un or étincelant avec de fines bulles persistantes. Le nez dévoile une large palette d'arômes élégants et gourmands. Amande, frangipane, orange confite et brioche s'entrelacent dans un très bel équilibre. En bouche, le vin est complexe, d'une belle intensité, soutenu par une texture soyeuse, raffinée. Les élégantes notes pâtisseries se confirment. La richesse des arômes s'allie à la finesse, l'ampleur à la fraîcheur dans une finale étincelante.

### **Mets adaptées**

Viande de porc | Poulet de Bresse | Tajine

## Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex sec

