Wijnfiche

Boizel - Blanc de Blancs 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

Ce Champagne pur Chardonnay est un assemblage de Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs. Chacun de ces crus lui apporte sa magnifique personnalité : la note florale de Chouilly, la minéralité du Mesnil-sur-Oger, la puissance d'Avize et l'élégant fruité de Vertus. Vieillissement 3 ans sur lies. Dosage : 6g/l. 20% de vins de réserve.

Dégustation

La robe or pâle est nuancée de légers reflets verts, l'effervescence est généreuse avec des bulles très fines et régulières. Le nez est floral et fin, avec des arômes frais de fleur d'acacia et d'aubépine, complétés par des senteurs plus gourmandes de brioche et de miel et des notes légères d'amande et d'agrumes. En bouche, la texture est soyeuse, à la fois fine et ample et d'une grande élégance. Les arômes plus intenses (noisette, pamplemousse, pain grillé) sont soutenus par une minéralité très raffinée. La finale est marquée par la fraîcheur, la délicatesse et la longueur.

Mets adaptées

Viande blanche | Poisson - grillé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Complex sec

