



**CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN**
EPERNAY - FRANCE

CUVÉE BRUT PREMIER CRU

"Champagne Frais et Fruité"



Jancis Robinson 15 / 20



"discret au nez, aux arômes de fruits jaunes, de brioche et de pain grillé. Un champagne vineux, équilibré par une acidité bien présente."



Conditionnement

Bouteille (0.75 L)
Demi-bouteille (0.375 L)

Dosage

Liqueur d'expédition : 8.0 g / L

Vieillessement : 4 ans minimum

Dégorgement : Mars 2020

Composition

80% Pinot Meunier / 20% Chardonnay

Visuel



Robe jaune or, brillant. Bulle fine avec un cordon de mousse discret et tout en finesse.

Olfactif



Nez ouvert avec des arômes proche de la pâtisserie (pâte sablée, nougatine). Puis des et d'abricot sec apparaissent. Nez très agréable.

Gustatif



Bouche flatteuse, ample, avec une fraîcheur bien présente qui aboutit à une bonne structure. Arôme de fruits blancs avec des notes de pâte d'amande en fin de bouche. Bouche gourmande.

Conseil de dégustation



A consommer à température entre 6 et 8 degrés avec une coupe de dégustation en forme de tulipe, haute et élégante, un atout chic et charme pour vos soirées festives ou en amoureux.

Associations!

CE CHAMPAGNE ÉLÉGANT ET ROND SERA IDÉAL À PARTAGER LORS D'UN APÉRITIF AUTOUR D'UN PLATEAU DE FROMAGES À PÂTE DURE OU MOLLE. CETTE CUVÉE TRÈS FRUITÉE PERMETTRA DE S'EXPRIMER PAR SA FRAÎCHEUR ET RAVIVERA VOTRE BOUCHE.



*Raisins vendangés à la main
Fermentation alcoolique en cuve Inox Thermo-régulée
Fermentation Malolactique effectuée*

667 chemin des champs de linette -119 avenue Jean Jaurès - 51200 EPERNAY
06.84.07.51.12 - E-mail : info@champagne-patrickboivin.com - www.champagne-patrickboivin.com



Champagne Patrick Boivin



@champagnepatrickboivin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération