



CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN
EPERNAY - FRANCE

CUVÉE RESERVE PREMIER CRU

"Champagne Frais et Floral"

Jancis
Robinson 15.5 / 20



"Jolie robe jaune d'or.
Nez épanoui, expressif aux tonalités de
fruits secs et de framboise. La bouche est
dans le même registre subtil, elle est
dotée d'une belle tension et termine sur
une tonalité grillée, soutenue par une
agréable fraîcheur."

Gault &
Millau 14 / 20

Composition

50% Chardonnay / 50% Pinot Meunier

Visuel



Robe jaune citronnée avec des reflets vert amande.
Effervescence vivante et bien régulière ; des bulles
fines donne naissance à un fin cordon de mousse.

Olfactif



Nez riche où se mêle des arômes de vanille, de cire, de
fleurs blanches séchées (tilleul, acacia). Quelques
notes d'évolution avec des arômes grillés (brioche,
pain) et une touche de café.

Gustatif



Bouche friande, fraîche, en finesse avec des arômes
d'agrumes frais, de fleurs blanches (acacia). Quelques
notes de citrons. Vin subtil avec des arômes frais et
évolués.

Conseil de dégustation



À consommer à température de 6 à 8 degrés. Avec un
buvant fin, la dégustation de cette cuvée en fera un
moment d'exception.

Associations!

SI VOUS ÊTES AMATEUR DE CUISINE
JAPONAISE, CETTE CUVÉE AUX SAVEURS
D'AGRUMES, POURRA ÊTRE CONSOMMÉ
AUTOUR D'UN PLATEAU DE SUSHIS.



Conditionnement

Bouteille (0.75 L)

Magnum (1.5 L)

Dosage

Liqueur d'expédition : 8.0 g / L

Vieillessement : 5 ans minimum

Dégorgement : Mars 2020

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