



**CHAMPAGNE  
PATRICK BOIVIN**  
EPERNAY - FRANCE

# CUVÉE ROSÉ PREMIER CRU

*"Champagne fruité et Expressif"*

*Jancis Robinson* 15 / 20



*"Agréable et fruité avec un bel équilibre en bouche."*



15 / 20

**Gault & Millau** 14.5 / 20

## Composition

80% Chardonnay / 20% Pinot Meunier

## Visuel



Robe rose clair avec des reflets orangés. Mousse généreuse et blanche avec des bulles fines et un cordon persistant.

## Olfactif



Nez ouvert sur des fruits rouges frais (fraise des bois, cerise) et des fruits confits et macérés (gelée de framboise, cerise à l'eau de vie). Légère note de pomme.

## Gustatif



Bouche charnue, expressive qui ouvre sur des fruits rouges croquants et juteux (cerise) avec des notes confites. La finale en bouche est tout en douceur.

## Conseil de dégustation



À consommer à température entre 8 et 10 degrés. Avec une flûte, sa forme élancée permet aux arômes de se dévoiler sans se perdre, et sa profondeur encourage la file de bulles en "collier de perles" à s'étirer jusqu'à la surface.

*Associations !*

OSEZ-LE SUR UNE PERDRIX OU UN PIGEONNEAU, ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE ACIDULÉE. EN FIN DE REPAS, IL SERA IDÉAL SUR DES FRUITS NATURES SANS SUCRE.



## Conditionnement

Bouteille (0.75 L)  
Demi-bouteille (0.375 L)  
Magnum (1.5 L)

## Dosage

Liqueur d'expédition : 9.0 g / L

**Veilleissement** : 4 ans minimum

**Dégorgement** : Novembre 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*