



CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN

EPERNAY - FRANCE

CUVÉE BLANC DE BLANCS

"Champagne Élégant et Subtil"

Jancis 15 / 20
Robinson



Conditionnement

Bouteille (0.75 L)

Dosage

Liqueur d'expédition : 8.0 g / L

Vieillessement : 5 ans

Mis en bouteille : 2015

Dégorgement : Mars 2019

Raisins vendangés à la main

Fermentation alcoolique en cuve Inox Thermo-régulée

Fermentation Malolactique partielle effectuée

Composition

100% Chardonnay

Visuel



Robe jaune pâle. Effervescence discrète et régulière ; des bulles fines forment un fin cordon de mousse.

Olfactif



Nez riche et frais, avec une belle complexité, sur des arômes de fruits exotiques, de poire et de menthe. On perçoit des notes citronnées.

Gustatif



Bouche fine où la fraîcheur domine. On retrouve le nez avec des arômes de fruits jaune accompagnés d'un zeste de citron. Arôme d'amande présent.

Conseil de dégustation



À consommer à température de 6 à 8 degrés. Un verre de dégustation se rapprochant d'un verre à vin, il offre une paroi refermée permettant de concentrer les sels aromatiques.

Associations !

CETTE CUVÉE BLANC DE BLANCS SERA LE COMPAGNON IDÉAL DE VOTRE TABLE AUTOUR D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER LORS D'UN REPAS FESTIF EN FAMILLE, OU ENTRE AMIS.



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