



**CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN**
EPERNAY - FRANCE

CUVÉE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS 2008

*Extra
Brut*

"Champagne Frais et Élégant"

*Jancis
Robinson* 15.5 / 20

*"Smells a bit like a sourdough starter. Malty. Pretty
fiercely driving lemon acidity, which dominates the wine."*

2020
Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER
91 / 100

TASTED
100% BLIND
92 / 100

2019
GRAND PRIX
FÉMINALISÉ
PARIS
16 / 20

3
3
SÉLECTIONNÉ PAR
LE GUIDE
RACHETTE
DES VINS
2021

*"light golden colour with a fine vivid
mousseux. Youthful and pure nose
offering some chalky notes, pale
stone fruit, ripe citrus, lemongrass
and fresh hazelnut. The palate is
bone dry, towards Extra Brut with
a very crisp and youthful acidity,
still youthful but with fine layers
and purity, elegant fruit and a
substantial finish."*

*"Blanc de blancs au nez puissant,
fruité, brioche et grillé avec une
touche de silex. Le beurre et la
noisette s'ajoutent à cette palette
dans une bouche harmonieuse et
minérale."*

Gault & Millau 15.5 / 20

Conditionnement
Bouteille (0.75 L)

Dosage
Liquor d'expédition : 3.2 g / L

Viellissement : 10 ans
Mis en bouteille : 2009
Dégorgement : Novembre 2019



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

Composition
100% Chardonnay

Visuel
Robe jaune citronnée avec des reflets verts.
Effervescence vivante et régulière ; des bulles fines
forment un fin cordon de mousse.

Olfactif
Nez frais, fin, élégant. Des fruits jaunes sont
présents avec des fruits à pépins. Des arômes de
torréfaction apparaissent avec le temps.

Gustatif
Bouche fraîche en finesse avec des arômes
d'agrumes frais, de fruits blancs et de fruits à
coques. Quelques notes citronnées. Bel équilibre.

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. Élégance et
raffinement pour une dégustation entre amis ou en
famille.

Associations !

LA FRAÎCHEUR ET L'ÉLÉGANCE DE CE
MILLÉSIME 2008 EXTRA - BRUT SERA LE
COMPAGNON IDÉAL D'UN SAINT PIERRE
POËLÉ ACCOMPAGNÉ D'UN RISOTO AU
SAFRAN.



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