



**CHAMPAGNE  
PATRICK BOIVIN**  
EPERNAY - FRANCE

**CUVÉE TRADITION**

**MILLÉSIME 1999**

*"Champagne Complexe et gourmand"*



*Jancis Robinson* 16 / 20



**Gault & Millau** 16 / 20

**Composition**

100% Chardonnay

**Visuel**



Robe jaune paille avec des reflets verts. Cordon de bulle fin et délicat avec des bulles fines et régulières.

**Olfactif**



Nez riche et gourmand avec des arômes de miel, de cire, accompagnés de note de fruit confits. Quelques notes d'évolution avec des arômes grillés (brioche, pain).

**Gustatif**



Bouche équilibrée avec des notes d'agrumes, de fruits confits, de miel. Bouche aussi riche et gourmande que le nez.

**Conseil de dégustation**



À consommer à température de 10 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 !*

IL SERA JUDICIEUX DE DÉGUSTER CETTE CUVÉE ACCOMPAGNÉE D'UN PAVÉ DE VEAU AUX TRUFFES FRAÎCHES. CETTE CUVÉE DEVRAIT OFFRIR UNE BELLE ACIDITÉ, AFIN DE PROPOSER UN ASPECT TONIQUE À L'ENSEMBLE. LA TRUFFE S'ÉPANOUIT DANS CE PLAT AVEC CE MILLÉSIME.



**Conditionnement**

Bouteille (0.75 L)  
Magnum (1.5 L)

**Dosage**

Liqueur d'expédition : 8.0 g / L

**Vieillessement** : 19 ans

**Mis en bouteille** : 2000

**Dégorgement** : Mars 2019

*Raisins vendangés à la main  
Fermentation alcoolique en fût de chêne 6 mois  
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*