



**CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN**
EPERNAY - FRANCE

CUVÉE TRADITION

MILLÉSIME 2002

*Extra
Brut*

"Champagne Riche et Gourmand"

*Jancis
Robinson* 15 / 20



90 / 100



93 / 100

"light to medium golden colour with a mature fine mousseux. Mature and complex nose offering spicy aromas, roasted nuts, winifall, nougat and patisserie. The palate is yet fresh and vivid with layers of mature fruit paired with toast, nuttiness, sweet baked apples, a mild mousseux underneath and long vigorous finish.. Very good drinkability and maturity today."



Conditionnement

Bouteille (0.75 L)

Dosage

Liqueur d'expédition : 2.5 g / L

Vieillessement : 16 ans

Mis en bouteille : 2003

Dégorgement : Juillet 2019

Composition

100% Chardonnay

Visuel



Robe jaune or. Cordon de bulle fin et délicat avec des bulles fines, régulières et discrètes.

Olfactif



Nez riche et gourmand avec des arômes de cire, accompagnés de note de fleurs blanches (tilleul, tabac blond). Quelque note d'évolution avec des arômes grillés (brioche, pain).

Gustatif



Bouche équilibré avec des notes d'agrumes, de fruits blancs, de miel, de tilleul. Finale citronnée. 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 !

CETTE CUVÉE AU FORT CHARISME POURRA ÊTRE DÉGUSTÉ SÛRE UNE VIANDE DE GIBIER TEINTÉ D'ÉPICES ET D'UNE SAUCE AUX FOIS GRAS.



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

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