



CUVÉE "CLOS 667" VINTAGE 2009

CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN

EPERNAY - FRANCE

*Extra
Brut*



*Jancis
Robinson* 15/20



"Robe or clair. Nez expressif aux accents grillés, de viennoiserie, fruits secs.

Bouche d'une belle richesse, tendue, délivrant des arômes fruités d'une

grande pureté. La complexité arrive en finale, associée à l'ampleur et à la persistance. Très beau"



90 / 100

"Light golden colour with a youthful and intense mousseux. Still youthfull on the nose with fresh pear, apple, citrus, and a hint of brioche. Medium bodied with a youthful acidity, discreet fruit notes, rather citrus and lemongrass with a soft creaminess and fairly long finish."

Gault & Millau 16.5 / 20



Vendanges Manuelles

Le 23 Septembre 2009

Parcelle : Epernay

Exposition : Ouest

Sous-sol : argilo-calcaire

Parcelle Complantée

63% Chardonnay

27% Pinot Noir

10% Meunier



Fermentation alcoolique en fût de chêne 10 mois

Sans Fermentation malolactique

Dosage : 5.0 g / L

Viellissement : 11 années

Tirage : 2010

Dégorgement : Janvier 2021

Conditionnement : Bouteille (0.75 L)



Teinte claire et brillante, effervescence très fine et abondante.



Nez frais et élégant. Cette complexité se traduit par des arômes de miel, de fleur d'acacia, ou encore de pêche de vigne, relevé par des notes fraîches de groseilles, de menthol ou encore d'anis étoilé.



Attaque souple, bulle discrète laisse le vin exprimer des saveurs de mangue, de miel, de cerise blanche et prolonger le plaisir de la dégustation par une finale fine et saline.



À consommer à température de 9 à 12 degrés. Un verre à dégustation de forme ovoïdale, idéal pour permettre aux arômes de s'affirmer et à vos papilles de vivre une expérience hors du commun, adapté pour favoriser les émanations aromatiques et préserver le goût de notre cuvée d'exception.

Retour sur l'année :

La floraison s'est déroulée de façon assez étalée de début juin jusqu'à la troisième décennie de juin.

La maturation des raisins s'est déroulée sous de véritables conditions estivales. Un temps chaud, sec et très ensoleillé accompagne la véraison durant la seconde quinzaine d'août. L'intermède pluvieux de début septembre aura pour principale conséquence un grossissement des raisins. Le retour d'un temps estival dès le 5 septembre a permis au raisin d'achever sa maturation dans des conditions optimales. Qualité sanitaire irréprochable avec quasiment aucune trace de botrytis dans les caisses.

Associations !

CETTE CUVÉE SERA APPRÉCIÉE EN DE MULTIPLES CIRCONSTANCES, OU TOUT SIMPLEMENT AVEC DES HUITRES FRAÎCHES.



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

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation