

EPERNAY MILLÉSIME 2018

"Champagne Minéral et Pulpeux"



VITICULTURE



100 % Chardonnay
VILLAGE : Epernay
PARCELLES : Couchant de Beausoleil, la Cote Ouest
EXPOSITION : Sud-Ouest
SOUS- SOL : crayeux
Vendangées manuellement
le 6 Septembre 2018
PRODUCTION : 6082 bouteilles

VINIFICATION



Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée
Fermentation Malolactique bloquée
Passage 6 mois en Foudre de Chêne
MISE EN BOUTEILLE : Juin 2019
VIEILLISSEMENT : 3 ans minimum
DEGORGEMENT : 6 mois minimum
DOSAGE EXTRA-BRUT : 3.7 g/L

DÉGUSTATION



Le versement du champagne génère une mousse généreuse, chantante et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron, brillants et profonds dans le verre.



Le premier nez se montre éloquent, exprimant des notes de pâquerette des prés, de bouton d'or, de beurre, de noisette, de pain toasté, de citron. Il évolue à l'aération vers des notes de pêche de vigne, de coing, de physalis, d'amande grillée, d'herbes sauvages, de citronnelle, d'arachide, de bourgeon de cassis, de framboise.



Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée juste tendue. L'ensemble vibre à l'unisson autour d'une structure crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité et une sensation tactile typique sur la langue. La finale élancée autour de cette craie pure et de caractère, se montre élancée, savoureuse et très persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Ce séduisant vin s'accorde volontiers avec les saveurs de la mer tels un dos de flétan poché, mousseline de panais, émulsion de Langoustines. Tout comme des Saint-Jacques juste saisies, vinaigrette pamplemousse, brunoise de butternut. En fin de repas, il se lie parfaitement à une déclinaison de fromages tel le Saint-Félicien ou bien des pépites de parmesan affiné 24 mois et plus.

MEDAILLES



CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN | Domaine : 667 Chemin des champs de linette - Caveau : 119 Avenue Jean Jaurès - 51200 EPERNAY



www.champagne-patrickboivin.com | info@champagne-patrickboivin.com | +33 (0)3 26 56 25 06



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

