



COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE PINOT NOIR 2022

"Vin D'élégant et Fruité"

IDENTITÉ DU VIN

APPELLATION : AOC Coteaux Champenois.

MILLÉSIME : 2022

AGE DES VIGNES : 40 ans

COULEUR : rouge



VITICULTURE



ASSEMBLAGE :

100 % Pinot Noir

VILLAGE : Cumières 1er Cru

PARCELLE : "Les Chevois"

EXPOSITION : Sud-Est

SOUS-SOL : Argilo-sablonneux

Viticulture raisonnée en conversion HVE-VDC

Vendange Manuelle & TRI SÉVÈRE : 2022

PRODUCTION : 266 bouteilles



VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée

Durée de Macération : 36h à 42h

Égrappage : total

Fermentation Malolactique

Mise en bouteille : 30/10/2023

VIEILLISSEMENT : 12 mois en fût de chêne

DÉGUSTATION



La robe dévoile une couleur rouge rubis éclatant, aux reflets pourpres qui témoignent de la jeunesse du millésime. Sa brillance et sa clarté annoncent un vin délicat, encore préservé par une macération courte et maîtrisée.



Le nez séduit d'emblée par son fruité éclatant, dominé par des arômes de cerise et de fraise des bois, rehaussés de notes florales de violette. Une légère touche épicée, apportée par l'élevage en fût, vient apporter du relief à cette expression fraîche et gourmande.



L'attaque en bouche est souple et croquante, portée par un fruit vif et généreux. Les tanins, encore soyeux et fins, apportent une texture délicate sans jamais alourdir l'ensemble. La fraîcheur naturelle du Pinot Noir prolonge la finale, laissant présager un bel épanouissement dans les années à venir.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce Coteaux Champenois Rouge se déguste idéalement entre 14 et 16°C. Issu d'un millésime 2022 solaire et généreux, ce Pinot Noir exprime une puissance maîtrisée. S'il séduit déjà par son fruit éclatant, il atteindra sa pleine maturité à partir de 2026

ACCORDS METS ET VIN

Si vous cherchez à associer notre Pinot Noir à un plat de viande, essayez de le servir avec du poulet, du porc ou de l'agneau grillé, rôti ou braisé. Le vin est également un excellent choix pour accompagner les plats de champignons, les pâtes à la sauce tomate, les fromages doux et crémeux comme le brie, ainsi que les fruits rouges comme les cerises et les fraises.

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.





NOTES ET DISTINCTIONS



Champagne Patrick Boivin - Note : 92pts - Année : 2025 - James Suckling

Coteaux Champenois rouge

Un rouge très réussi, doté d'une structure tannique audacieuse qui lui confère une puissance bien supérieure à ce que ses 12 % d'alcool suggèrent. Cette intensité est parfaitement équilibrée par la concentration de fruits (cerise griotte et fraise mûre) sur un palais à peine moyennement corsé. La finale est longue, vive et résolument sèche. Production très limitée. À boire dès maintenant, mais idéalement à partir de 2026.

