



CHAMPAGNE  
**PATRICK BOIVIN**  
À EPERNAY



## Cuvée Blanc de Blancs

**Composition :**  
100% Chardonnay

**Dosage :**  
Liqueur d'expédition Brut 8,0 g/L

**Conditionnement :**  
Bouteille (75 cl)

**Visuel :** Robe jaune pâle. Effervescence discrète et régulière ; des bulles fines forment un fin cordon de mousse.

**Olfactif :** Nez riche et frais, avec une belle complexité, sur des arômes de fruits exotiques, de poire et de menthe. On perçoit des notes citronnées.

**Gustatif :** Bouche fine où la fraîcheur domine. On retrouve le nez avec des arômes de fruits jaune accompagnés d'un zeste de citron. Arôme d'amande présent.

**Vin discret et subtil.**

### Association «Mets et Vins» :

Cette cuvée blanc de blancs sera le compagnon idéal de votre table autour d'un plateau de fruits de mer lors d'un repas festif en famille, ou entre amis.

### Conseil de dégustation :

À consommer à température de 6.

Un verre de dégustation se rapprochant d'un verre à vin, il offre une paroi refermée permettant de concentrer les sels aromatiques.



667 Chemin des champs de Linette - 119 Avenue Jean-Jaurès - 51200 Epernay

Tél : 03 26 54 50 02 - 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.