



CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN
À EPERNAY



Cuvée Réserve 1er Cru

Composition :
50 % de Chardonnay
50 % de Pinot Meunier

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

Conditionnement :
Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)
Jeroboam (300 cl), Mathusalem (600 cl)

Vieillessement :
5 ans minimum

Visuel : Robe jaune citronnée avec des reflets vert amande. Effervescence vivante et bien régulière ; des bulles fines donne naissance à un fin cordon de mousse.

Olfactif : Nez riche où se mêle des arômes de vanille, de cire, de fleurs blanches séchées (tilleul, acacia). Quelques notes d'évolution avec des arômes grillés (brioche, pain) et une touche de café.

Gustatif : Bouche friande, fraîche, en finesse avec des arômes d'agrumes frais, de fleurs blanches (acacia). Quelques notes de citrons.

Vin subtil avec des arômes frais et évolués.

Association «Mets et Vins» :

Si vous êtes amateur de cuisine japonaise, cette cuvée aux saveurs d'agrumes, pourra être consommé autour d'un plateau de sushis.

Conseil de dégustation :

À consommer à température de 6 à 8 degrés.

Avec un buvant fin, la dégustation de cette cuvée en fera un moment d'exception.



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.