



EPERNAY

CHAMPAGNE  
**PATRICK BOIVIN**  
À EPERNAY



## Cuvée Signature «Clos 667» millésime 2009 Extra-Brut

### Composition :

63 % Chardonnay 27% Pinot Noir 10% Pinot Meunier

### Dosage :

Liqueur d'expédition Brut 6,0 g/L

### Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

**Visuel :** La teinte est claire et brillante avec une effervescence très fine et abondante.

**Olfactif :** Le nez frais et élégant cache une structure bien présente caractéristique du millésime. 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.

**Gustatif :** En bouche l'attaque est souple, la matière est légère, la bulle est discrète pour laisser 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.

**Vin typé et complexe.**

### Association «Mets et Vins» :

Cette cuvée, où le bois est à peine suggéré, sera à l'aise en de multiples circonstances : à l'apéritif bien sûr mais aussi pour accompagner des saint-jacques poêlées, des viandes blanches légèrement crémées, des fromages frais ou plus simplement encore des belles huîtres fines de claire.

### Conseil de dégustation :

À consommer à température de 6 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.



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

f champagne patrick boivin @champagnepatrickboivin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.