



CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN
À EPERNAY



Cuvée Tradition Millésime 1999

Composition :
100 % de Chardonnay

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

Conditionnement :
Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

Visuel : Robe jaune paille avec des reflets verts. Cordon de bulle fin et délicat avec des bulles fines et régulières.

Olfactif : Nez riche et gourmand avec des arômes de miel, de cire, accompagnés de note de fruit confits. Quelques notes d'évolution avec des arômes grillés (brioche, pain).

Gustatif : Bouche équilibrée avec des notes d'agrumes, de fruits confits, de miel. Bouche aussi riche et gourmande que le nez.

Vin complexe et gourmand.

Association «Mets et Vins» :

Il sera judicieux de déguster cette cuvée accompagnée d'un pavé de veau aux truffes fraîches. Cette cuvée devrait offrir une belle acidité, afin de proposer un aspect tonique à l'ensemble. La truffe s'épanouit dans ce plat avec ce millésime.

Conseil de dégustation :

À consommer à température de 10 degrés.

Un verre de dégustation se rapprochant d'un verre à vin, il offre une paroi refermée permettant de concentrer les sels aromatiques. Élégance et raffinement pour une dégustation entre amis ou en famille.



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.