



EPERNAY

CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN
À EPERNAY



Cuvée Blanc de Blancs Millésime 2008 Extra-Brut

Composition :
100 % de Chardonnay

Dosage :
Liqueur d'expédition Brut 3,2 g/L

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)

Visuel : Robe jaune citronnée avec des reflets verts. Effervescence vivante et régulière ; des bulles fines forment un fin cordon de mousse.

Olfactif : Nez frais, fin, élégant. Des fruits jaunes sont présents avec des fruits à pépins. Des arômes de torréfaction apparaissent avec le temps.

Gustatif : Bouche fraîche en finesse avec des arômes d'agrumes frais, de fruits blancs et de fruits à coques. Quelques notes citronnées. Bel équilibre.

Vin frais et élégant.

Association «Mets et Vins» :

La fraîcheur et l'élégance de ce millésime 2008 Extra - Brut sera le compagnon idéal d'un saint pierre poêlé accompagné d'un risoto au safran.

Conseil de dégustation :

À consommer à température de 6 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.