CHAMPAGNE
BOLIEU
BIEN NOMMÉ ET BIENVEILLANT

Pépin de Vigne

Champagne “frais et gourmand” à servir en apéritif avec quelques toasts au saumon fumé ou de simples gougères.

Assemblage et Vinification:

Sol: Craie Exposition Sud/Sud-est
Age des vignes: 10 ans à 20 ans
Production: 10000 bouteilles/an
Taille: En Chablis

Plantation: 7500 Pieds hectare
Vinification: Cuve Inox thermorégulée
Viellissement en cave: 3 ans
Dosage: Brut 9 g/L

La dominance de Chardonnay (70%) se complète d’une note de Pinot Meunier (30%). Un tier de vins de réserve équilibre au final trés bien l’ensemble.

Fermentation Malo-Lactique totale sur les vins de cette cuvée

Note de dégustation:

La robe est de couleur or pâle, bien brillante, avec quelques reflets dorés.

Le premier nez est assez discret mais présente de belles notes fruitées (notamment les fruits blancs comme la pomme et la poire), avec une touche crémée évoquant la pâtisserie. Quelques nuances florales sont également perceptibles, notamment des notes d'acacia. Puis, le nez s'ouvre sur d'agréables notes d'agrumes (citron, marmelade d'orange) et de fruits jaunes (mirabelle).

L'attaque est très fraîche et l'évolution se fait en rondeur, en souplesse et en onctuosité, avec une effervescence qui reste cependant bien présente et apporte de la vivacité à l'ensemble.

La finale est très aérienne, avec un soupçon de minéralité, et la longueur aromatique offre une belle persistance sur le fruit et particulièrement sur des notes d'agrumes et de fruits blancs et jaunes.

CHAMPAGNE BOLIEU 40 RUE DE VAVRAY 51300 BASSUET- FRANCE - TEL: +33(0) 3 26 72 31 39
c.baffard@orange.fr - internet: www.champagne-bolieu.fr - Siret: 43415929900016 RCS Chalons - Accise: FR00 7823 E 0446 - TVA: FR30 4340159299