



CHAMPAGNE BRUT NATURE " ULTIME " ZÉRO DOSAGE BOIZEL N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 50% pinot noir, 37% chardonnay, 13% pinot meunier

Note de dégustation :

Robe couleur or paille brillant.

Nez tout en finesse, complexe, sur des arômes de pêches de vigne, de fleurs blanches et d'amandes légèrement toastées, qui se joignent à des notes plus acidulées.

Belle ampleur en bouche, où la fraîcheur est bien présente et où la maturité se confirme par des saveurs de pains d'épices et fruits confiturés, pour une finale longue et harmonieuse.

Température de service : 8 C°

Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, plateaux de fruits de mer, carpaccio de poissons, saumon fumé



Commentaires du sommelier :

Ce champagne d'exception est élaboré uniquement dans des années de belle maturité. Aucun dosage n'est ajouté en fin d'élaboration, afin d'obtenir une harmonie très pure et très subtile, et le vieillissement de 6 ans sur lies apporte complexité, ampleur et densité à cette cuvée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

