



CHAMPAGNE BRUT 2007 " JOYAU DE FRANCE CHARDONNAY " BOIZEL / COFFRET

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Robe couleur or pâle brillant.

Le nez est très raffiné, sur des notes florales (aubépine) et de fruits secs (amande), soutenues par des arômes de pamplemousse et de citron jaune et complétées par des notes pâtisseries accentuées par une minéralité très fine.

La bouche est riche et conserve une structure droite et équilibrée.

La fraîcheur et la vivacité, caractéristiques du millésime, sont bien présentes

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Saint-Jacques à la plancha, turbot au fenouil, omble chevalier aux petits légumes, volailles fermières, rôties ou en cocotte (poularde de Bresse aux herbes).



Commentaires du sommelier :

Ce champagne est produit uniquement à base de Chardonnay issus de quatre crus de la Côte des Blancs, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger et Vertus.

Après 10 ans de vieillissement en cave, cette cuvée exprime parfaitement la personnalité des crus de la Côte des Blancs et révèle son grand potentiel de garde



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

