



CHAMPAGNE BRUT 2000 " CUVÉE SOUS BOIS " BOIZEL / COFFRET BOIS INDIVIDUEL

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 50% pinot noir, 40% chardonnay, 10% pinot meunier

Note de dégustation :

Robe couleur or profond.

Le nez dévoile à l'ouverture des notes boisées, qui laisse place à des arômes intenses fleurs blanches, de fruits confits, d'amandes grillées avec des touches épicées (cannelle, vanille).

En bouche, la matière est superbe, crémeuse, avec un équilibre parfait entre fraîcheur et puissance. La vinosité et l'élégance sont remarquables.

La finale est d'une longueur exceptionnelle.

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 25 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Fricassée de homard aux éclats de noisettes. Surpêches de poularde à la crème.



Commentaires du sommelier :

Elaborée à partir de raisins issus de trois grands crus, Chardonnay de Chouilly dans la Côte des Blancs, Pinot Noir de Bouzy et de Verzenay dans la Montagne de Reims, ce champagne est vinifié selon les méthodes traditionnelles du début du 20ème siècle, en fûts anciens, où il y séjourne 9 mois après la vendange, jusqu'au tirage en Juillet.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

