



**CHAMPAGNE EXTRA BRUT 1990 "
COLLECTION TRÉSOR " BOIZEL /
COFFRET BOIS INDIVIDUEL**

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 60% pinot noir, 30% chardonnay, 10% pinot meunier

Note de dégustation :

Robe couleur or paille.

Nez splendide, sur des arômes grillés, épicés et des notes de fruits secs, avec une pointe de réglisse. En bouche, c'est un vin sec, évolué avec une aromaticité minérale, de sous-bois et de safran. Bulles fines et grand équilibre.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 35 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



ris de veau croustillant, chapon à la truffe, risottos aux champignons des bois

Commentaires du sommelier :

Un champagne issu d'un grand millésime qui exprime, après 28 ans en cave, une richesse aromatique rare et complexe.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

