



- 1834 -

BOIZEL
CHAMPAGNE

Brut Réserve

Ambassadeur du style de la Maison, le Brut Réserve est l'expression du savoir-faire de la famille Boizel. Son assemblage exprime l'équilibre entre précision et profondeur.

ÉLABORATION

La cuvée Brut Réserve est le fruit de l'assemblage précis des trois cépages champenois : le Chardonnay, choisi pour son bouquet floral et son élégance, le Pinot Noir, qui apporte finesse et structure, et le Meunier, pour son fruit et sa rondeur.

Les raisins qui entrent dans la composition du Brut Réserve proviennent d'une trentaine de crus. Ils sont issus de la première presse exclusivement.

Aux vins clairs de l'année sont ajoutés 40% de vins de réserve, conservés en cuves et en foudres (environ 4%) depuis les deux vendanges précédentes.

DÉGUSTATION

La robe, couleur or paille, est brillante et limpide. L'effervescence est d'une grande finesse avec des colonnes de bulles légères et tourbillonnantes.

Le nez est expressif et frais : il s'ouvre sur des senteurs de fleurs blanches (aubépine) puis sur une belle ambiance fruitée, élégante, avec des notes de pêche blanche, d'abricot, ainsi que des touches d'agrumes et de viennoiseries.

En bouche, la matière est séduisante, à la fois fraîche et souple, bien équilibrée. Les arômes se confirment et révèlent des notes plus concentrées de poire confite et de miel d'acacia.

La finale est riche et d'une belle persistance.

ACCORDS METS & VINS

Brut Réserve est magnifique en accompagnement d'un généreux apéritif, et tout aussi délicieux au long d'un repas. Il se révèle particulièrement en accompagnement de fruits de mer et de poissons grillés.

PETITE HISTOIRE

C'est en 1872 que sont nées les premières cuvées Brut chez Champagne Boizel. Edouard Boizel, fils des fondateurs, a repris la Maison. Fidèle à sa région et aux valeurs de ses parents, Edouard associe son épouse Adèle, fille d'une famille renommée de négociants d'Ay, dans ses décisions de chef d'entreprise. À une époque où les Champagnes sont très sucrés, ils font le choix d'élaborer des vins moins dosés. Les premiers Champagnes Brut Boizel sont nés.

Dans le détail

40% Pinot Noir
35% Chardonnay
25% Meunier

Vieillessement 3 ans sur lies
Dosage : 7g/l
40% de vins de réserve dont
4% vins de réserve élevés en foudres

Flaconnage

Demi-bouteille
Bouteille
Magnum
Jéroboam
Salmanazar

LA BOUTEILLE : 60€
A LA COUPE : 9€