



- 1834 -

BOIZEL

CHAMPAGNE



Grand Vintage 2013

Interprétation singulière d'une vendange exceptionnelle, Grand Vintage 2013 révèle puissance et subtilité.

ÉLABORATION

Pour le Grand Vintage, seuls sont sélectionnés les raisins qui ont le potentiel de produire des vins tout en finesse avec une grande aptitude au vieillissement.

L'assemblage est composé de 60% de Pinot Noir issus des vignobles de Mailly, Chigny-les-Roses et Vertus, et à 40% de Chardonnay issus d'Avize, Vertus et Cuis.

Après avoir passé huit ans dans les caves de la Maison, le Grand Vintage 2013 se révèle aujourd'hui tout en puissance et en élégance.

DÉGUSTATION

La robe est d'un or clair brillant, avec de fines bulles persistantes.

Le nez est riche et gourmand, il dévoile une large palette d'arômes intenses. La pâte de coing, le miel, l'agrumes confit, les notes briochées et les écorces d'orange confite se répondent intensément et de façon équilibrée.

En bouche, le vin offre une belle structure en même temps qu'une grande fraîcheur, soutenues par une texture soyeuse et raffinée.

La finale minérale est légère et s'étire par une belle amertume prolongée par une trame acide et revigorante.

ACCORDS METS & VINS

Magnifique avec une caille rôtie aux amandes et aux pruneaux sauce légèrement crémée ou des ris de veau en pâte feuilletée croustillante, Grand Vintage 2013 se mariera parfaitement avec un foie gras juste poêlé et une petite compotée de pêches.

PETITE HISTOIRE

La notion de millésime est particulièrement importante pour Champagne Boizel : élaborer un vin millésimé, c'est créer un vin unique, qui exprime le caractère d'une récolte. Seules les années exceptionnelles sont millésimées. La Maison a conservé, au fil des années, une collection unique en Champagne de ses millésimes anciens, baptisée Le Trésor, dont le précieux 1834, millésime de l'année de fondation de la Maison.

Dans le détail

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Vieillessement 8 ans sur lies
Dosage : 4 g/l

Flaconnage

Bouteille
Magnum

A LA BOUTEILLE : 70€

A LA COUPE : 12€