



- 1834 -

BOIZEL
CHAMPAGNE

Uptime Zéro

Champagne non dosé au vieillissement prolongé, l'Uptime Zéro incarne la plus pure expression d'un grand Champagne, aérien et complexe.

ÉLABORATION

Élaboré uniquement avec des raisins sélectionnés pour leur belle maturité, ce Champagne brut nature est le fruit d'un assemblage révélant toute la richesse et l'expression des trois cépages.

Aucun dosage ne vient arrondir le vin en fin d'élaboration : toute l'attention est portée à obtenir une harmonie très pure et très subtile. Uptime Zéro reste en cave un temps supérieur à la moyenne, pour une maturation lente et parfaite de la cuvée.

DÉGUSTATION

La robe couleur or paille brillant est traversée de bulles fines et vives.

Le nez est très fin, intense et complexe, épanoui. Les arômes délicats de pêches de vigne, de fleurs blanches, d'amandes légèrement toastées se joignent à des notes plus acidulées.

En bouche, le vin est pur, ample, avec une belle densité. La fraîcheur est bien présente et la maturité se confirme avec des saveurs douces de pain d'épices, de marmelade de fruits.

La finale est droite, longue et harmonieuse.

ACCORDS METS & VINS

Uptime Zéro met magnifiquement en valeur les fruits de mer. Il révèle des accords subtils avec la cuisine japonaise et avec les poissons crus. Ses amateurs le dégustent tout simplement à l'apéritif.

PETITE HISTOIRE

En 2008, cent-trente ans après la création du premier Champagne Brut par Auguste Boizel, Uptime Zéro voit le jour : ce Champagne non dosé au vieillissement prolongé, sans aucune adjonction de sucre, s'adapte parfaitement aux goûts de l'époque et à la recherche de sensations pures.

Dans le détail

50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Meunier

Vieillessement 5 ans sur lies
Dosage : 0 g/l
30% de vins de réserve

Flaconnage

Bouteille

PRIX

A LA BOUTEILLE : 90€
A LA COUPE : 15€