



Wijnfiche

# **Boizel – Blanc de Noirs 1er Cru – Brut | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) –**

## **Domein**

### **Boizel**

Sinds 1834 volgden al 6 generaties elkaar op om aan het hoofd te staan van het domein. Vandaag runnen Florent en Lionel Roques-Boizel dit familiebedrijf en implementeerden ze een nieuwe visie waarbij precisie centraal staat. De wijngaarden verspreiden zich over een oppervlakte van 7 hectare en zijn gelegen in enkele van de mooiste Champagne-dorpen. Hiertoe behoren de Côte des Blancs en Avize, een bekende Grand Cru!

## **Vinificatie**

Traditionele fermentatie met tweede gisting op fles. Dosage 6,5 gram per liter. De wijn heeft drie jaar gerijpt sur lie (op de gistresten). 20% van de cuvee is reservewijn van de vorige oogsten.

## **Smaak**

Deze blancs de noirs champagne bezit een intense gouden kleur met hele fijne, kleine bubbels. Het boeket is zeer aromatisch met indrukken van rijp fruit, zoals peer, abrikoos en kleine rode besjes, alsook toast en brioche. Het palet vertoont een mooie frisheid, met een zachte en geraffinereerde structuur. Het toont een subtiele harmonie tussen fruitigheid en honing-aroma's. De finale is verleidelijk, fruitig en zeer fris.

## **Gerechten**

Aperitief | Gevogelte - gegrild

## **Algemene info**

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 6°C

