



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 bouquet 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 geraffineerde 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

