



Wijnfiche

## **Boizel – Joyau de France 2004 – Brut – giftbox | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) – 2004**

### **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**

De Joyau de France wordt enkel gemaakt met druiven van de Premier en Grand Cru wijngaarden van de oogst 2004. De Pinot Noir komt uit Mailly en Vertus en de Chardonnay uit Oger, Avize en Vertus (Côte des Blancs). Enkel het zuiverste druivensap wordt gebruikt om deze grootse Champagne te vervaardigen. Tijdens het vinifiëren komt 10% van de wijn in contact met eikenhouten vaten. Het overige deel fermenteert in inox vaten. Na een lange rijping (14 jaar sure lies) in de kelders van het domein wordt de wijn tenslotte uiterst licht gedoseerd (3 g/l) om de typiciteit van de vintage te benadrukken.

### **Smaak**

Diepe, goudegele kleur met verfijnde bubbel. Elegante, complexe aanzet in de neus met zoete bloemenaroma's (acacia) en limoen. Vervolgens komen de aroma's van honing en rijp fruit naar de voorgrond, ondersteund door peperkoek en sinaasappelzeste. Deze heerlijke champagne is vol in de mond. Zuiver en gestructureerd: brioche, geroosterde amandelen, lichte bitterheid en een zilte mineraliteit. Tot slot mogen we genieten van een lange, voluminieuze afdrank. Een top champagne die je je nog vele jaren zal herinneren!

### **Gerechten**

Varkensvlees | Gevogelte - bressekip | Tajine

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex droog

