



Wijnfiche

Boizel – Blanc de Blancs 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

Deze 100% Chardonnay (Blanc de Blancs) is een blend van verschillende Grand Cru en Premier Cru percelen in de Côte des Blancs. Elke Cru draagt op zijn eigen manier zijn (uniek) steentje bij: florale toetsen uit Chouilly, mineraliteit van Le Mesnil-sur-Oger, power uit Avize en elegante fruitaroma's van Vertus. Voor de Blanc de Blancs La Côte wordt een relatief klein percentage (20%) reservewijnen gebruikt. De Champagne rust 3 jaar sur lattes en de dosage telt 6 gram suiker per liter.

Smaak

Heldere gouden kleur met een lichtgroene, glinsterende rand. De levendige, uniforme en fijne parel wijst onmiddellijk in de richting van een hoogwaardige Champagne. Florale aroma's zoals acaciabloesem en meidoorn, brioche, amandel, honing en citrus. Zacht en intens in de mond. Bij het proeven genieten we opnieuw van het breed scala aan aroma's: hazelnoot, pompelmoes en toast, ondersteund door een vleugje strakke mineraliteit. Frisse, delicate en lange afdronk.

Gerechten

wit vlees | Vis - gegrild | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex droog

