



CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY

Demi-Sec

Gourmandise et douceur
pour une dégustation exquise

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages :

67% Meunier
3 % Chardonnay
30% Pinot Noir

Dosage : 37 g/L

Vin de réserve : 66%

Vieillessement en cave : minimum 3 ans

Température de service conseillée : 8°C

DEGUSTATION :

Œil : La délicate parure de jaunes dorés laisse présager la complexité et la lente évolution des arômes. La finesse des bulles forme de fins ascenseurs de gaz carbonique qui se terminent en un cordon de mousse des plus délicats.

Nez : L'olfaction ne laisse transparaître que deux maîtres mots : suavité et gourmandise. Le nez est d'une grande élégance, il offre rigueur, droiture et une belle franchise des arômes de fruits confiturés et de brioche au beurre à peine sortie du four.

Bouche : La bouche est fidèle au nez et offre une belle harmonie entre les deux sens les plus soumis à la dégustation qui balance entre vivacité, onctuosité et fraîcheur.

Accords : Cette cuvée gourmande, douce et fraîche en bouche sera parfaite pour accompagner tous vos desserts mais aussi vos toasts au foie gras.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Notre exploitation est certifiée
Haute Valeur Environnementale (HVE) et
Viticulture Durable en Champagne (VDC).