



CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY

Inattendue

Exceptionnelle et tout simplement
Inattendue ...



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages :

32% Meunier
35 % Chardonnay
33% Pinot Noir

Dosage : 7,6 g/L

Viellissement en cave : minimum 6 ans

Température de service conseillée : 8°C

DEGUSTATION :

Œil : La robe est limpide, brillante, intensément colorée et illuminée par de profonds reflets jaune paille. La bulle, nerveuse et vive forme un cordon tout en tension et en droiture. L'aspect glycérolé des larmes laisse présumer une douce gourmandise.

Nez : La générosité de ce Millésime est dévoilée dès les premières sensations et la fraîcheur n'est aucunement en reste avec les arômes de fruits blancs et les épices chlorophylliennes.

Bouche : Fluide et suave, la matière révèle une structure affirmée. La rétro-olfaction ouvre l'appétit. Onctuosité, douceur, fraîcheur et minéralité crayeuse : ce Millésime est complet et rayonne par sa complexité structurale et aromatique. .

Accords : L'été indien de la vendange 2014 fait de ce Millésime une merveille Inattendue ...
Cette cuvée sublimerait vos apéritifs et vos moments d'exception.



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