



# CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY

## Réserve

Fraiche et élégante,  
elle se déguste à toutes occasions



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

**Cépages :**

44% Meunier  
21 % Chardonnay  
35% Pinot Noir

**Dosage :** 9,1 g/L**Vin de réserve :** 62%**Viellissement en cave :** minimum 4 ans**Température de service conseillée :** 8°C

### DEGUSTATION :

**Œil :** La robe d'un or clair est chatoyante et d'une parfaite limpidité. Les fines bulles, délivrées à la base du verre, se hissent le long d'un cordon dynamique et persistant qui appelle à la dégustation.

**Nez :** L'olfaction débute sur une agréable fraîcheur de poire et de bonbon anglais puis la pêche blanche et tangerine s'entremêlent, apportant profondeur et tonicité.

**Bouche :** Le toucher de bulles est nerveux et apporte une première sensation gustative rafraîchissante presque désaltérante. Ce Champagne laisse entrevoir une certaine gourmandise et de la générosité.

**Accords :** Une cuvée fraîche et élégante qui se déguste à toutes les occasions, de l'apéritif au dessert.



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