



CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY

Tradition

Authentique et constante,
elle est parfaite pour tout le repas



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Cépages :

44% Meunier
21 % Chardonnay
35% Pinot Noir

Dosage : 9,1 g/L

Vin de réserve : 62%

Vieillessement en cave : minimum 3 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 : Un vin élégant et d'une qualité constante qui sera parfaite pour vous accompagner tout au long d'un repas.



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