



# CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY

*Vieilles Vignes*

**Brut Nature**

Fruitée et Tonique



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

### Cépages :

35% Pinot Noir  
30% Meunier  
35% Chardonnay

**Dosage :** 0,4g/L

**Vin de réserve :** 0%

**Viellissement en cave :** minimum 5 ans. Issu de vieilles vignes De plus de 50 ans.

**Température de service conseillée :** 8°C

## DEGUSTATION :

**Œil :** Dès les premiers instants, la robe jaune paille intense, révèle une belle concentration liée aux vieilles vignes. La bulle est fine et élégante, s'exprimant avec harmonie pour former un cordon de mousse léger et aérien.

**Nez :** Le nez est franc, agréable, offrant une palette aromatique riche dominée par les fruits jaunes et rouges (abricot, mirabelle, fraise), complétée par de délicates notes exotiques. A l'aération, des touches de miel frais et d'épices douces viennent enrichir l'ensemble, annonçant un beau potentiel d'évolution avec le vieillissement.

**Bouche :** La bouche, encore en construction, s'inscrit en parfaite continuité avec le nez. L'effervescence, fine et maîtrisée, apporte une texture douce et veloutée. Des notes légèrement fumées et gourmandes s'expriment, avant une finale élégante mêlant fruits jaunes et agrumes confits, soutenue par de fins amers qui apportent fraîcheur et équilibre.

**Accords :** Sa robe lumineuse, son nez riche et sa bouche fruitée : cette cuvée millésimée 2020 s'accorde parfaitement à l'apéritif ou accompagne poissons et viandes blanches.



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

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

