

CHAMPAGNE BOIZEL

Brut Rosé



Élaboration

Ce rosé est obtenu par la méthode champenoise. Sa belle couleur est le fruit de l'ajout lors de l'assemblage, d'une petite proportion de vin rouge de champagne aux vins clairs blancs utilisés traditionnellement. Il est dominé par les Pinots Noirs choisis pour leur finesse (environ 50% dont 8% vinifiés en rouge), alliés à 30% de Pinot Meunier et 20% de Chardonnay.

Dégustation

Une robe saumon pâle aux chatoyant reflets, de fines colonnes de bulles. Un nez fin, épanoui aux délicates saveurs fruitées de petites baies rouges (groseille, framboise). En bouche ce vin est frais, élégant et subtil.

Accord

Ce champagne est merveilleux pour les apéritifs de l'été mais il accompagne aussi parfaitement certains plats comme les viandes froides.... Et bien sûr tous les desserts aux fruits rouges.

« Super vin d'apéritif ou de dessert »
Vins et Gastronomie 2007



« Une robe pâle à reflets dorées, un nez d'amande grillé; c'est en bouche que ce Champagne s'impose, par son ampleur, sa complexité et sa longueur »
GUIDE HACHETTE DES VINS 2008



CCNP 10970650

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



Importation Épicurienne R. A. Fortin Inc., 7900 boul. Taschereau, Édifice B-suite 105, Brossard, Québec, J4X 1C2
<http://www.importation-epicurienne.com>

Tél. : +1.450.671-0631 Fax : +1.450.671-2457 e-mail: info@importation-epicurienne.com