



Champagne FRANCIS BOULARD

le Sens du Naturel



CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ EXTRA-BRUT

Le champagne **Millésimé** est élaboré avec les trois grands cépages champenois. Les raisins proviennent d'une seule et même vendange.

CUVÉE :	Millésimé 2005
APPELLATION :	Champagne Extra-Brut
TERROIR :	Terroirs argileux et calcaire de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims. Âge moyen du vignoble : 30 ans
COMPOSITION:	50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier.
DOSAGE :	3 gr / L
FORMATS :	bouteille 75 cl

VINIFICATION :

Seule "la cuvée" (le premier jus de la première presse) entre dans la composition de ce champagne. Fermentation spontanée par les levures naturelles indigènes. Vinification sur lies fines en petits fûts chêne âgés avec bâtonnages réguliers. Fermentation malolactique effectuée. Non collé.

DÉGUSTATION

Nez intense et généreux. Arômes de fruits, de fleurs blanches, notes d'épices. En bouche, le champagne est ample et riche, puissant tout en conservant une belle fraîcheur.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, ou à table avec le foie gras, les poissons, les volailles, les viandes blanches.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Guide GaultMillau 2012](#) : **16,5** /20 (*millésime 2005*)
- [Guide Euvrard Garnier 2012](#) : **Coup de coeur 18-20** /20
"Une réussite exceptionnelle" (*millésime 2005*)
- [Guide Revel 2012](#) : **19** /20 (*millésime 1996*)
- [Jacques Dupont](#) : **17** /20 (1997) - **18** /20 (1996)
- [Gerhard Eichelmann](#) : * * * * (*millésime 2004*)
- [Guide vert RVF 2012](#) : **15** /20 (*millésime 2004*)

