



Champagne FRANCIS BOULARD

le Sens du Naturel



LES MURGIERS

RÉSERVE - "BLANC DE NOIRS"

Le champagne **Les Murgiers** est la première cuvée du domaine. Charpenté et présent en bouche, ce champagne porte en lui tout le style des champagnes Francis Boulard. "Blancs de noirs" signifie "vin blanc élaboré à partir de raisins noirs". Existe en version **Extra-Brut** et en version **Brut Nature**.

CUVÉE :	Les Murgiers
APPELLATION:	Champagne Extra-Brut ou Brut Nature
TERROIR :	Terroirs argileux et calcaire de la Vallée de la Marne. Âge moyen du vignoble : 30 ans
COMPOSITION:	70% Pinot Meunier et 30% Pinot Noir
DOSAGE :	Version Extra-Brut : 3 à 5 gr / L Version Brut Nature : 0 gr / L
FORMATS :	½ bouteille, bouteille, magnum, jeroboam, mathusalem.

VINIFICATION

Seule "la cuvée" (le premier jus de la première presse) entre dans la composition de ce champagne. Vinification en petits fûts de chêne, foudre et demi-muids âgés. Fermentation alcoolique spontanée – levures indigènes naturelles. Fermentation malolactique réalisée. Bâtonnage des lies fines tous les 10/12 jours. Mise en bouteilles en Jour Fruit (calendrier lunaire). Non collé.

DÉGUSTATION

Joli nez de fruits secs, de fruits blancs et d'agrumes, note florale. Le champagne montre de la présence en bouche, avec sa matière assez puissante et aromatique. Un champagne ample et expressif.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, avec les entrées, les poissons, les tourtes et les pâtés, les jambons (culatello, pata negra), les volailles, les viandes blanches.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Guide GaultMillau 2012](#) : **17 /20** (*brut nature*)
- [Jacques Dupont](#) : **16,5-17 /20** (*brut nature*)
- [Guide vert RVF 2012](#) : **15 /20** (*extra-brut*), **15 /20** (*brut nature*)
- [Gerhard Eichelmann](#) : ******* (*extra-brut*), ******** (*brut nature*)
- [Guide Revel 2012](#) : **16 /20** (*extra-brut*)
- [Guide Euvrard Garnier 2012](#) : **14-15 /20** (*extra-brut*)

