



Champagne FRANCIS BOULARD

le Sens du Naturel



LES RACHAIS

BRUT NATURE

Le champagne **Les Rachais** est issue d'une seule parcelle cultivée en biodynamie, en suivant le calendrier lunaire. Composé à 100% de chardonnay, c'est un champagne doté d'une belle personnalité, alliant puissance et finesse.

| | |
|----------------|--|
| CUVÉE : | Les Rachais |
| APPELLATION : | Champagne Brut Nature |
| TERROIR : | Parcelle "Hurtebise/Les Rachais". Massif de Saint Thierry. Sols siliceux-calcaire. Âge moyen du vignoble : 43 ans |
| COMPOSITION: | 100% Chardonnay - sélection massale |
| DOSAGE : | 0 gr / L |
| CERTIFICATION: | ECOCERT (en conversion bio / 2006) |
| FORMATS : | Bouteille 75 cl |

VINIFICATION :

Fermentation spontanée par les levures naturelles indigènes. Vinification sur lies fines en barriques de chêne âgées avec bâtonnages en Jours Fruit et Fleur. Fermentation malolactique effectuée. Mise en bouteilles en Jour Fruit. Non collé, non filtré.

DÉGUSTATION

Nez riche de fruits blancs bien mûrs, d'agrumes, de pâtisseries, de fruits secs avec de petites notes miellées. Le vin est ample en bouche, la texture est fine, l'expression est puissante et longue.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, ou à table avec les poissons, les volailles, les viandes blanches. Le vin s'exprimera au mieux après plusieurs minutes d'aération.



COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Périco Légasse](#) : **Coup de coeur** (2006)
- [Jacques Dupont](#) : **18 /20** (2005)
- [Guide Revel 2012](#) : **17 /20** (2004)
- [Gerhard Eichelmann](#) : ********* (2005)
- [Guide Euvrard Garnier 2012](#) : **Coup de coeur 16-17 /20** (2005)
- [Guide vert RVF 2012](#) : **16,5 /20** (2005)
- [Guide GaultMillau 2012](#) : **16,5 /20** (2005)
- [Hugh Johnson](#) : ********* (2002)