



Champagne FRANCIS BOULARD

le Sens du Naturel



VIEILLES VIGNES

BLANC DE BLANCS

Le champagne **Vieilles Vignes** est un champagne blanc de blancs. Il est élaboré à 100% à partir de raisins de cépage Chardonnay qui lui apporte finesse et fraîcheur. Existe en version **Extra-Brut** et en version **Brut Nature**.

CUVÉE :	Vieilles Vignes
APPELLATION :	Champagne Extra-Brut ou Brut Nature
TERROIR :	Parcelle "Le Murtet" - Terroir siliceux-calcaire du Massif de Saint-Thierry
COMPOSITION :	100% Chardonnay, blanc de blancs
DOSAGE :	Version Extra-Brut : 3 à 5 gr / L Version Brut Nature : 0 gr / L
CERTIFICATION:	Bio ECOCERT << FR BIO-01 >>
FORMAT :	Bouteille 75 cl

VINIFICATION

Fermentation spontanée par les levures indigènes. Vinification sur lies fines en petits fûts et en foudre, avec bâtonnages. Vieillessement des vins de réserve en barriques de chêne. Fermentation malolactique réalisée. Non collé. Mise en bouteilles en Jour Fruit.

DÉGUSTATION

Nez de fleurs blanches et d'agrumes. Le champagne est souple, fin et rond en bouche, bien soutenu par une belle fraîcheur et une petite pointe minérale.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, avec les huîtres et les fruits de mer, les poissons fins en papillotes, les poissons de rivière, ainsi que les sushis et sashimis.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ **Jacques Dupont** : **17,5-18** /20 (*brut nature*)
- ★ **Guide GaultMillau 2012** : **16** /20 (*brut nature*), **15** /20 (*extra-brut*)
- ★ **Guide vert RVF 2012** : **16,5** /20 (*extra-brut*), **16** /20 (*brut nature*)
- ★ **Gerhard Eichelmann** : * * * * (*extra-brut*)
- ★ **Guide Euvrard Garnier 2012** : **14-15** /20 (*extra-brut*)

