



Champagne FRANCIS BOULARD & FILLE

le Sens du Naturel



GRAND CRU GRANDE MONTAGNE

La cuvée **Grand Cru Grande Montagne** provient de Mailly-Champagne, village de la Montagne de Reims classé Grand Cru 100%. Ce champagne millésimé est **Brut Nature** (dosage zéro).

CUVÉE :	Grand Cru Grande Montagne
APPELLATION :	Champagne Millésimé Grand Cru
MILLÉSIME :	2009
TERROIR :	Sols argilo-calcaires de Mailly-Champagne. Âge moyen du vignoble : 30 ans
COMPOSITION :	100% Chardonnay
DOSAGE :	Brut Nature : 0 gr / L
FORMAT :	bouteille 75 cl

VINIFICATION :

Vinification en petits fûts de chêne et demi-muids. Fermentation alcoolique spontanée – levures naturelles indigènes. Fermentation malolactique effectuée. Non collé.

DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges avec quelques notes d'agrumes. Le champagne est d'un profil droit en bouche, avec une petite pointe de minéralité saline.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, sur une volaille, une viande blanche à la crème, un beau poisson.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Bettane & Desseauve 2019](#) : 17,5 /20
- [Guide vert RVF 2019](#) : 15,5 /20
- [Robert Parker](#) : 93 /100
- [Vinous - Antonio Galloni](#): 93 pts
- [Jacques Dupont](#) : 17,5 /20
- [Gerhard Eichelmann](#) : * * * * *
- [Guide Revel 2012](#) : 17 /20 * Coup de Coeur *
- [Guide Euvrard Garnier 2012](#) : 16-17 /20
- [Terre de Vins déc. 2012](#) : 17 /20

