Les Murgiers

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.

Cuvée :	Les Murgiers
Appellation:	Champagne Brut Nature
Terroir :	Terroirs argileux et calcaire de la Vallée de la Marne et du Massif de St Thierry. Âge moyen du vignoble : 35 ans
Composition:	94% Pinot Meunier, 6% Pinot Noir, dominante vendanges 2019
Dosage :	0 gr / L
Certification:	Bio ECOCERT << FR BIO-01 >>
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 anciens. Fermentation alcoolique spontanée par les levures indigènes naturelles. Fermentation malolactique réalisée.

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

- Bettane & Desseauve 2019 : **17** /20
- Gault & Millau guide champagnes 2022 : **16** /20
- Robert Parker : **93** /100
- Guia Melendo del Champagne 2014 : **92** /100
- Jacques Dupont : **18** /20
- Gerhard Eichelmann : * * * *