



Champagne FRANCIS BOULARD

& FILLE

le Sens du Naturel



PETRAEA

RÉSERVE PERPÉTUELLE

Le champagne **Petraea** est élaboré selon un principe proche de celui de la Solera : chaque année, la dernière vendange est ajoutée à hauteur de 50%. Ainsi, le vin est composé de tous les millésimes qui précèdent, dans une proportion décroissante. Cette réserve perpétuelle a été redémarrée en 2012 en bio.

CUVÉE :	Petraea III - MMXII-MMXIII-MMXIV
APPELLATION :	Champagne Brut Nature
TERROIR :	Parcelle "Le Murtet" - Terroir siliceux-calcaire du Massif de Saint-Thierry
COMPOSITION:	100% Pinot Noir - 50% vendanges 2014 + 50% assemblage précédent
DOSAGE :	0 gr / L
CERTIFICATION:	Bio ECOCERT << FR BIO-01 >>
FORMAT :	Bouteille 75 cl



VINIFICATION :

Seule "la cuvée" (le premier jus de la première presse) entre dans la composition de ce champagne. Fermentation spontanée par les levures naturelles indigènes. Vinification sur lies fines en foudres de 25 hl, avec bâtonnages. Fermentation malolactique effectuée. Non collé, non filtré. Prise de mousse à pression limitée pour un caractère vineux et élégant.

DÉGUSTATION

Nez intense et généreux. Arômes de fruits, de fleurs blanches, notes d'épices. En bouche, le champagne est ample et riche, puissant tout en conservant une belle fraîcheur.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, ou à table avec les poissons, les volailles, les viandes blanches, les fromages.



COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Bettane & Desseauve 2022](#) : **93** /100
- [Gault & Millau guide champagnes 2022](#) : **18** /20
- [Robert Parker](#) : **94 pts** (MMVII)
- [Guide vert RVF 2016](#) : **17** /20 (MMVII)
- [Guide Revel 2014](#) : **19** /20 (MMVII)
- [Jacques Dupont](#) : **17,5-18** /20 (MMVII)
- [Guide Exclusif Champagne 2014](#) : **16-17** /20 Coup de Coeur (MMVII)
- [Gerhard Eichelmann \(Larousse\)](#) : ********* (MMVI et MMVII)