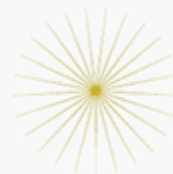




# Champagne FRANCIS BOULARD

*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 25%. Ainsi, le vin est composé de tous les millésimes qui précèdent, dans une proportion décroissante. Cette réserve perpétuelle a été démarrée en 1997.

---

CUVÉE :	Petraea
APPELLATION :	Champagne Brut Nature
TERROIR :	Terroirs argileux et calcaire de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims. Âge moyen du vignoble : 35 ans
COMPOSITION:	60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.
DOSAGE :	0 gr / L
FORMATS :	Bouteille 75 cl (forme Symphonie ou Traditionnelle Champenoise)

---

### 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 petits fûts et en foudre, avec bâtonnages. Fermentation malolactique effectuée. Non collé, non filtré.

### 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

- [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)
- [Bettane & Desseauve 2014](#) : **17,5 /20** (MMVI)
- [Guide Exclusif Champagne 2014](#) : **16-17 /20** Coup de Coeur (MMVII)
- [Gerhard Eichelmann \(Larousse\)](#) : **\*\*\*\*\*** (MMVI et MMVII)

