



# Champagne FRANCIS BOULARD & FILLE

*le Sens du Naturel*



## LES RACHAIS BRUT NATURE

Le champagne **Les Rachais** est issu d'une seule parcelle cultivée en biodynamie, en suivant le calendrier lunaire. Composé à 100% de chardonnay, c'est un champagne doté d'une belle personnalité, alliant puissance et finesse.

---

CUVÉE :	Les Rachais
APPELLATION :	Champagne Millésimé Brut Nature
MILLÉSIME :	2011
TERROIR :	Parcelle "Hurtebise/Les Rachais". Massif de Saint Thierry. Sols siliceux-calcaire. Âge moyen du vignoble : 43 ans
COMPOSITION:	100% Chardonnay - sélection massale
DOSAGE :	0 gr / L
CERTIFICATION:	ECOCERT - Vin Bio
FORMATS :	Bouteille 75 cl



### VINIFICATION :

Fermentation spontanée par les levures naturelles indigènes. Vinification sur lies fines en barriques de chêne âgées avec bâtonnages en Jours Fruit et Fleur. Fermentation malolactique effectuée. Mise en bouteilles en Jour Fruit. Non collé, non filtré.

### DÉGUSTATION

Nez riche de fruits blancs bien mûrs, d'agrumes, de pâtisseries, de fruits secs avec de petites notes miellées. Le vin est ample en bouche, la texture est fine, l'expression est puissante et longue.

### SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, ou à table avec les poissons, les volailles, les viandes blanches. Le vin s'exprimera au mieux après plusieurs minutes d'aération.



### COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Bettane & Desseauve 2018](#) : **17** /20 (mill. 2010)
- [Guide vert RVF 2018](#) : **16,5** /20 (mill. 2010)
- [Jacques Dupont](#) : **18,5** /20 (2008) - **18,5-19** /20 (2010)
- [Migliori 99 guide 2018](#) : **19.4** /20 (2010)
- [La Revue du Vin de France](#) : **17,5** /20 (2007) - **17** /20 (2009)
- [eRobertParker](#): **94** pts (2008) - **93+** pts (2009)
- [Gerhard Eichelmann \(Larousse\)](#) : \*\*\*\*\* (2007, 2008 et 2009)
- [Concours Amphore des Vins Bio 2017](#) : **Médaille d'Or** (mill. 2010)