



Champagne FRANCIS BOULARD
& FILLE

le Sens du Naturel



LES VIEILLES VIGNES

BLANC DE BLANCS

Le champagne **Vieilles Vignes** est un champagne blanc de blancs, certifié en agriculture **biologique**. Il est élaboré à 100% à partir de raisins de cépage Chardonnay qui lui apporte finesse et fraîcheur. Ce champagne **Brut Nature** n'a aucun dosage ajouté (dosage zéro).

CUVÉE :	Les Vieilles Vignes
APPELLATION :	Champagne Brut Nature
TERROIR :	Parcelle "Le Murtet" - Terroir siliceux-calcaire du Massif de Saint-Thierry
COMPOSITION :	100% Chardonnay, blanc de blancs Vendanges 2013
DOSAGE :	0 gr / L
CERTIFICATION:	Bio ECOCERT << FR BIO-01 >>
FORMAT :	Bouteille 75 cl



VINIFICATION

Fermentation spontanée par les levures indigènes. Vinification sur lies fines en petits fûts et en foudre, avec bâtonnages. Vieillessement des vins de réserve en barriques de chêne. Fermentation malolactique réalisée. Non collé. Mise en bouteilles en Jour Fruit.

DÉGUSTATION

Nez de fleurs blanches et d'agrumes. Le champagne est souple, fin et rond en bouche, bien soutenu par une belle fraîcheur et une petite pointe minérale.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, avec les huîtres et les fruits de mer, les poissons fins en papillotes, les poissons de rivière, ainsi que les sushis et sashimis.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Guide vert RVF 2018](#) : 16 /20 - Coup de Coeur
- [Bettane & Desseauve 2018](#) : 16 /20
- [Jacques Dupont](#) : 17,5 - 18 /20
- [Guide Hachette 2015](#) : 2 étoiles
- [Gerhard Eichelmann \(Larousse\)](#) : * * * *
- [Guia Melendo del Champagne 2014](#) : 93 /100
- [Robert Parker](#) : 92 /100
- [Migliori 99 guide 2018](#) : 19.3 /20

