



CHAMPAGNE

BOUDE BAUDIN

CHAMPAGNE

B ZÉRO

N48,1104667 E3,8103661

BOUDE AUDIN CHAMPAGNE

VIGNERONS DEPUIS 1955

B ZÉRO

VENDANGE 2015

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 39% Meunier, 36% Pinot Noir, 25% Chardonnay

dont 32% de vin de réserve

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 0g/l

DÉGUSTATION

La robe est d'un or clair qui scintille sous ses reflets de bronze. La bulle est à la fois dynamique et persistante.

Le premier nez révèle des arômes de frangipane. Des notes de pêche et de poire renforcent le côté lacté de ce Champagne aux contours gourmands et pâtisseries. Par-delà une tonicité d'agrumes, une pointe fraîchement vanillée et d'épices douces complète son bouquet.

L'attaque, d'abord désaltérante, évolue sur un toucher de bulles tout en onctuosité. Le développement en bouche est charnu, vif et crayeux. L'effervescence est droite, fine et contribue positivement à l'équilibre en bouche. La finale est sapide avec un dosage fondu permettant au vin de s'étendre en bouche. Le champ lexical aromatique reprend celui du nez avec une touche pâtisseries doublée de fruits blancs juteux et de l'élégance de la mandarine.

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

À l'apéritif : servir à 7 - 8°C

À table : servir à 10 - 12°C

ACCORD METS-VIN

Plaisir simple : apéritif, risotto aux asperges, églefin crème et sa purée de céleri, fromage frais au miel

Moment de détente : Ailes de raie au beurre et câpres, tête de moine et poivre Cuméo

Haute couture : Salade de homard au beurre d'orange, pigeon cocotte à la française

ÉLABORATION

Vieillessement en cave 7 ans minimum

Boude Baudin Champagne

12 rue des Gouttes d'Or 51480 Cormoyeux FRANCE - +33 326 58 65 02

champagne@boudebaudin.com - www.champagneboudebaudin.fr