



CHAMPAGNE

BOUDE BAUDIN

CHAMPAGNE

BRUT DE B

N48.1104687 E3.9103883

BRUT DE B

VENDANGE 2021

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 63% Meunier, 19% Pinot Noir, 18% Chardonnay

dont 57% de vin de réserve

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 8g/l

Disponible également en demi-bouteille, magnum et jéroboam. Autres contenances sur demande.

DÉGUSTATION

D'une remarquable finesse pour son jeune âge, la bulle se montre éclatante, remontant énergétiquement le long du verre à travers une robe dorée aux subtils reflets bruns.

Le premier nez détonne par sa gourmandise. On se retrouve alors bercé dans un univers fruité, allant du fruit très frais et croquant, au fruit bien mûr, même compoté, jusqu'au fruit à noyau, presque à l'eau-de-vie. Mirabelle, prune, quetsche s'entremêlent donnant à cette cuvée une stylistique très estivale. En parfaite harmonie avec le nez, la bouche fait preuve d'une véritable générosité grâce au charnu de sa matière et à sa rétro-olfaction explosive portée par des fruits jaunes croquants. La pointe amère accompagne la rondeur de la finale au protil empreint d'arômes très pâtisseries, au délicat parfum de frangipane.

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

À l'apéritif : servir à 7 - 8°C

À table : servir à 10 - 12°C

ACCORD METS-VIN

Plaisir simple : rillettes de maquereau, mimolette, riz au lait crémeux à la vanille, crumble aux poires

Moment de détente : œuf parfait, filet de thon à la plancha et légumes croquants, suprême de volaille

Haute couture : turbot, risotto vénéré, palourdes, filet de veau en picatta aux raisins à la Florentine

ÉLABORATION

Vieillessement en cave 3 ans minimum