



CHAMPAGNE

BOUDE BAUDIN

CHAMPAGNE

CHARDONNAY

N49.1104667 E9.9103661

BOUDE BAUDIN CHAMPAGNE

VIGNERONS DEPUIS 1955

CHARDONNAY

VENDANGE 2021

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 100% Chardonnay

Taux d'alcool: 12.6% vol.

Dosage: 8g/l

DÉGUSTATION

Cette cuvée s'ouvre sur des notes levurées de pâtisserie et de viennoiserie, reflet de sa maturité. Des senteurs de frangipane, de brioche fraîche et d'amandes grillées apparaissent immédiatement. Ces délicieux arômes laissent place aux agrumes confits, notamment au citron confit, avec des notes de crème de citron.

En bouche, ce grand vin s'ouvre sur des notes de yaourt à la poire, de raisin frais et de fines notes de fleurs blanches, aubépine et tilleul. D'une belle structure, cette cuvée est racée, fruitée et onctueuse, alliant parfaitement finesse et délicatesse.

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

A l'apéritif: servir à 7 - 8°C

A table: servir à 10 - 12°C

ACCORD METS-VIN

Plaisir simple : brebis frais, sorbet aux poires, madeleine.

Moment de détente : truite fumée, Chirashi de saumon, carpaccio de veau rôti, pavlova aux agrumes.

Haute-couture : pintade rôtie à l'orange, salade d'asperges des Sables des Landes, ceviche de Bar, mangue et yuzu.

ÉLABORATION

Vieillessement en cave 4 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