



CHAMPAGNE

BOUDE BAUDIN

CHAMPAGNE
MILLESIMÉ
SAINT CLÉMENT

N40.1104887 E8.0108881

N40.1104887 E8.0108881

CHAMPAGNE
MILLESIMÉ
SAINT CLÉMENT



VIGNERONS DEPUIS 1955

CUVÉE SAINT CLÉMENT

MILLÉSIMÉ 2016

FICHE TECHNIQUE

Cépages : 41% Chardonnay, 39% Pinot Noir, 20% Meunier

Taux d'alcool: 12% vol.

Dosage: 6 g/l

DÉGUSTATION

Le premier nez nous installe dans le milieu réconfortant de la pâtisserie: pâte d'Amande, brioche chaude. Le second nez s'ouvre alors sur un profil plus variétal aux arômes primaires d'agrumes. Plus on aère, plus on peut véritablement apprécier de nouvelles odeurs, au caractère empyreumatique, de girofle et d'épices douces, apportant toute la complexité de l'olfaction.

La bouche est d'abord dominée par la structure du Pinot Noir. Viennent alors, le touché velours, la texture soyeuse du Meunier accompagnée d'une pointe vanillée. On assiste donc à une version plus en matière avec un côté pâtissier, de pain aux raisins, bien présent et une vivacité en devenir. La bouche se termine sur une jolie profondeur avec des notes de mirabelle et de grenade, qui viennent subtilement conclure cette cuvée.

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

A l'apéritif: servir à 7 - 8°C

A table: servir à 10 - 12°C

ACCORD METS-VIN

Plaisir simple : Cannelloni, Gambas au lait de coco, Tourte au saumon

Moment de détente : Chaource, Poêlée de physalis aux mangues, Canette rôtie en croûte de sésame

Haute couture : Gratin de fruits rouges, Volaille en crapaudine, Curry de homard

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