



BOUDE BAUDIN



CHAMPAGNE
VIEILLES VIGNES

448,3104607 63,0308881



CUVÉE VIEILLES VIGNES

MILLÉSIMÉ 2018

FICHE TECHNIQUE

Cépages: 35% Meunier, 33% Chardonnay, 32% Pinot Noir

Taux d'alcool: 12% vol.

Dosage: 4 g/l

Âge des vignes: de 40 à 65 ans

DÉGUSTATION

Au caractère très printanier, le premier nez dégage de subtiles fragrances florales, de rose, d'acacia et d'aubépine. Les fruits blancs ne tardent pas et après quelques minutes d'aération, des notes de pomme verte et de poire juteuse infiltrent la dégustation. Puis, les fruits jaunes, avec de la prune fraîchement cueillie, apportent toute la complexité au profil. L'attaque est franche avec ses notes de groseille à maquereau. Le corps du vin est charnu, presque enrobant, rappelant le soyeux du Meunier. Des notes confiturées viennent caresser le palet, nous berçant dans un univers réconfortant. L'allonge est structurée, portée par la charpente du Pinot Noir, et la finale resserrée nous laissant présager un potentiel de vieillissement certain. Une cuvée qui fait preuve d'un véritable équilibre.

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

À l'apéritif: servir à 7 - 8°C

À table: servir à 10 - 12°C

ACCORD METS-VIN

Plaisir simple : Torsades feuilletés au Beaufort, Tarte aux quetsches, Rillettes de maquereaux

Moment de détente : Blanquette de veau, Terrine de saumon, Tajine de poulet aux citrons confits

Haute couture : Turbot, Risotto vénéré, Pithiviers de Colvert

ÉLABORATION

Vieillissement en cave 7 ans minimum

Boude Baudin Champagne

12 rue des Gouttes d'Or 51480 Cormoyeux FRANCE - +33 326 58 65 02
champagne@boudeboudin.com - www.champagneboudeboudin.fr