

DOMINIQUE
BOULARD
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

Frais et spontané



Assemblage : Chardonnay 100%

Terroir : Vallée de la Marne, Montagne de Reims

Typicité des sols : siliceux limono-calcaire et argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 35 ans

Fermentation malolactique: oui

Vinification : cuve inox

Dosage : 6g/l

Subtilités oenologiques :

- **Robe :** Robe jaune or pâle de belle brillance à la bulle fine.

- **Nez :** Le nez est subtil, minéral, avec des parfums acidulés de pomme et d'agrumes. L'attaque est franche et nette.

- **Palais :** La bouche exprime une belle minéralité avec une touche saline. La finale est franche et saline. Ce Blanc de Blancs est une belle cuvée vive, sur la fraîcheur et de belle spontanéité.

Température de dégustation : 10°C

Potentiel de garde : 10 ans

Eveil des papilles : Ce vin sublimera un feuilleté de langoustes et ses asperges. Il fera également des merveilles avec un poisson noble à chair ferme tel un bar, un saint-pierre ou encore un omble chevalier. Laissez-vous également surprendre en l'associant à une cuisine orientale et épicée (curry, thaï, indienne) et pourquoi pas avec un dessert à base de fruits secs, de noisettes et de noix...

Flaconnage : Bouteille 0.75L

**Commentaires du Meilleur Sommelier du Monde Philippe Faure-Brac, de Fabrice Sommier, maître sommelier de l'UDSF, Master of Port, ancien président des sommeliers de Lyon-Rhône Alpes, et de Gisèle Marguin, maître sommelier de l'UDSF et présidente des sommeliers d'Alpes-Marseille*

