

DOMINIQUE
BOULARD
CHAMPAGNE

BRUT RÉSERVE

Intense et fruité



Assemblage : Pinot Noir 20% - Meunier 70% - Chardonnay 10% dont 25% de vin de réserve issu des vendanges 2010, 2011, 2012 et 2013

Terroir : Vallée de la Marne

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

Age moyen des vignes : 47 ans

Fermentation malolactique: oui

Vinification : cuve inox

Dosage : 5g/l

Subtilités oenologiques :

- **Robe :** Robe or, lumineuse, aux reflets légèrement dorés.
- **Nez :** Le nez exprime la fleur blanche (aubépine), les agrumes, le beurre frais et l'acacia.
- **Palais :** L'attaque est friande et vive. La bouche se révèle toastée sur la brioche. La finale est harmonieuse et généreuse.

Température de dégustation : 9°C

Potentiel de garde : 6-8 ans

Eveil des papilles : Ce vin de mise en bouche sublimera un apéritif, un poisson en sauce ou un délicieux chapon au citron.

Flaconnage : Demi-bouteille 0.375L, Bouteille 0.75L, Magnum 1,5L, Jéroboam 3L, Mathusalem 6L

**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*

