

DOMINIQUE
BOULARD
CHAMPAGNE

BRUT TRADITION

Gourmand et généreux

Assemblage : Pinot Noir 30% - Meunier 10% - Chardonnay 60% dont 15% de vin de réserve issu de la vendange 2010

Terroir : Vallée de la Marne

Typicité des sols : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 40 ans

Fermentation malolactique: oui

Vinification : cuve inox

Dosage : 7g/l

Subtilités oenologiques :

- **Robe :** Robe rose pastel intense à la bulle dense.
- **Nez :** Le nez de grande fraîcheur exhale des senteurs d'agrumes, florales avec des notes de boisé, d'épices, tout en délicatesse.
- **Palais :** La bouche s'ouvre sur une attaque charnue. Elle est bien équilibrée sur des arômes de pain brioché, de fruits secs, de pain d'épices. La finale est généreuse.

Température de dégustation : 10°C

Potentiel de garde : 10 ans

Eveil des papilles : A déguster avec une côte de veau aux morilles. Cette cuvée est faite d'un vin mûr, généreux, tout en finesse.

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*

