

DOMINIQUE
BOULARD
CHAMPAGNE

SINGULARIS
- MILLÉSIME 1997 -
Prestigieux et complexe



Assemblage : Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 20%

Terroir : Vallée de la Marne, Montagne de Reims

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

Age moyen des vignes : 35 ans

Fermentation malolactique: oui

Vinification : cuve inox

Dosage : 6g/l

Subtilités oenologiques :

- **Robe :** Robe jaune dorée.

- **Nez :** Le nez est dense avec des arômes de fruits mûrs, de caramel et de pains d'épices

- **Palais :** La bouche bien équilibrée et bien charpentée s'exprime sur des notes de réglisse. La finale est puissante et généreuse.

Température de dégustation : 10°C

Potentiel de garde : à boire

Eveil des papilles : Il sera parfait sur une cocotte de homard aux légumes nouveaux.

Flaconnage : bouteille 0.75 l

**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*

