

CHAMPAGNE BOULACHIN *Chaput*

MILLESIME 2007



Format :
Bouteille 75cL

Description technique :

- . Vignes des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur le Côte des Bars
 - . 35% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 30% Pinot Meunier
 - . 8g sucre/L - Vieillessement 11 ans en cave
 - . Complexité – Harmonie – Ne porte pas le poids des années.
-
- . **Robe** : brillante, dorée, élégant cordon de bulles très fines.
 - . **Nez** : caramel, brioche, pain d'épices, prunes à l'alcool.
 - . **Bouche** : splendide, pleine de fraîcheur, fruits secs, grillé et vanille. Attaque fondue, matière ample et persistante.

Accords mets et vins :

Ce champagne de repas s'accordera aussi bien avec des mets raffinés comme des saint-jacques ou du foie gras sur un toast avec une gelée de raisin qu'avec un simple boudin aux pommes