

Dominique Boulard Reserve Champagne Brut AOC

Das traditionsreiche Haus Dominique Boulard steht für handwerklich produzierte Champagner aus Premier- und Grand-Cru-Lagen rund um Mailly. Die Réserve Brut vereint die typischen Rebsorten der Montagne de Reims und zeigt eindrucksvoll, wie ausgewogen und vielschichtig ein klassischer Brut-Champagner sein kann. Längere Hefelagerung und eine präzise Vinifikation sorgen für Tiefe, Finesse und eine ausgesprochen harmonische Struktur.

Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung, mehrere Jahre Hefelager zur Verfeinerung des Mousseux. Assemblage aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier.

Verkostungsnotizen

In der Nase Noten von Birne, Apfel, Zitruszeste und frischem Gebäck. Am Gaumen cremig mit feiner Perlage, ausgewogener Frische und subtiler Brioche-Würze. Langer, klarer Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal zu Fischterrinen, Tempura, Jakobsmuscheln oder als Aperitif für anspruchsvolle Anlässe.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Apéritif, Tempura, Jakobsmuschel
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Region	Champagne
Geschmack	brut
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Boulard Dominique
13 place du Général de Gaulle 51480 La Neuville aux Larris Frankreich