

Cuvée Expertise 7 Extra - Brut

La quintessence de la Maison

ASSEMBLAGE

75% Pinot Meunier, issus de nos vignobles de Pierry, Epernay, Tauxières et Verzenay.

25% Chardonnay, issus de nos vignobles de Pierry, Chouilly et Barbonne.
(7 terroirs)

40 % de vins de réserve, assemblage de 7 vins.
30% vieilli en fûts de chêne et 70% de vinification en cuve.

VIEILLISSEMENT

7 ans de vieillissement sur lies de levures.

DOSAGE

Extra-Brut : 5g/L.

Liqueur de dégorgement vieillie 18 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION



Robe d'un jaune or éclatant, laissant apparaître un cordon de bulles.



Complexe avec des arômes miellés et floraux, de fruits confits, En particulier l'abricot. Une finale subtilement boisée.



Une fraîcheur et une vivacité. Un champagne avec une belle longueur en bouche.

Une cuvée représentant la quintessence de la Maison Bouché qui s'associera parfaitement à une dinde aux marrons ou à un brie truffé.

Un équilibre parfait pour ce multi-millésimé qui a pris le temps de s'épanouir 7 années en cave pour un plaisir authentique.

COLLECTION SIGNATURE 75

