1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025

COUP DE COEUR



Clos Bourmault

Champagne Christian Bourmault

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut nature
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Une couleur dorée intense qui ne fait pas son âge, un nez qui évoque la bergamote, la fleur de lys, les pommes rustiques. Il y a des nuances d'amandes fraîches et des zestes d'orange sanguine à l'aération. Un millésimé intense, un vrai Champagne de gastronomie à la bulle fondante et aux saveurs quelque peu évoluées. Minérale et crayeuse, la longue fin de bouche s'étire sur la noisette et une évocation de sous-bois très automnal. Langouste rôtie, bar en écailles de pommes de terre et pour un plaisir encore plus coupable, à savourer sur un soufflé au vieux comté.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Bar grillé
Comté

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Christian Bourmault
41 rempart du midi
51190 avize
Tel : 0033326597941