

Cuvée BOUJON D'AVRIL

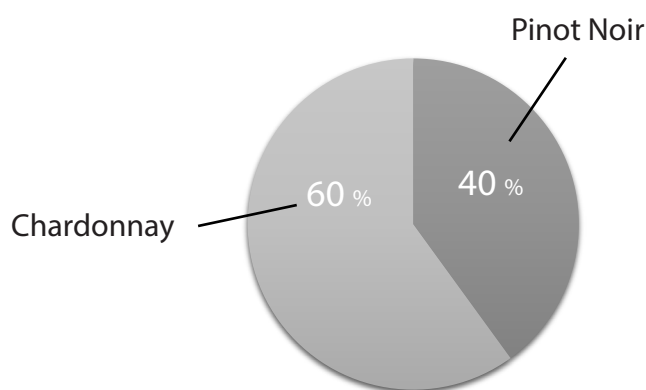


CHAMPAGNE
JOSEPH DESRUETS
MAISON FONDÉE EN 1888

Florale & minérale

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La cuvée Boujon d'avril est un vin blanc issu de nos parcelles de Pinot Noir jouissant d'une exposition sud idéale pour une récolte gourmande et fruitée.

ELABORATION



Fermentation naturelle, levures indigènes
Sans chaptalisation
Fermentation malolactique partielle, non filtré
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Vendange 2020 - Oeil de Perdrix
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
80% vieillissement en fûts de chêne 12 mois et 20% en cuve ovoïde en grès céramique 12 mois
Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru

LES SENS

La robe est légèrement rosée avec des reflets saumonés qualifiés d'«œil-de-perdrix».

Le nez est floral avec des notes tropicales.

Au palais, le vin est frais avec des notes d'hibiscus, de baies de goji et de fruits rouges. Rond en bouche (notes de nectarine jaune), la finale est longue et minérale.

RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

La Cuvée Boujon d'avril est idéale en apéritif ou s'accompagne avec les viandes blanches et volailles ainsi que les fruits de mer.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cL



CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS - 85, rue de Bacchus - 51160 Hautvillers - France - Tél. : +33 (0)3 26 59 40 13
commercial@champagnejd.fr - www.champagnejosephdesruets.fr - @champagne_joseph_desruets

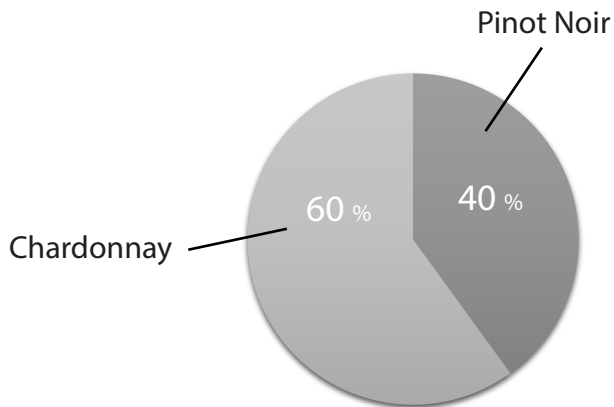
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

Cuvée BOUJON D'AVRIL

Floral & mineral

Symbol of a unique centennial know-how in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press «Darcq Flamain» dating from 1888. The fruit of a long-term work that will give all the subtlety and rarity to Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas and offering round and powerful wines. The cuvée Boujon d'avril is a white wine from our plots of Pinot Noir enjoying a southern exposure ideal for a greedy and fruity harvest.

ELABORATION



Natural fermentation with indigenous yeasts
No chaptalization
Malolactic fermentation
Entretien mécanique des sols, zéro herbicide

Harvest 2020
Morning harvest at maturity - Manual harvest
80% aged in oak barrels and 20% in ovoid ceramic stoneware tank 12 months
Coteaux of Hautvillers - Premier Cru



THE SENSES

The color is slightly pink with salmon reflections called «partridge-eye».

The nose is floral with tropical notes.

On the palate, the wine is rich with notes of hibiscus, goji berries and red fruits. Round on the palate (yellow nectarine notes), the finish is long and mineral.

RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 8°C
The Cuvée Boujon from April is ideal as an aperitif or goes with white meat and poultry as well as seafood.

BOTTLING

Bottle 75cL

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS - 85, rue de Bacchus - 51160 Hautvillers - France - Tél. : +33 (0)3 26 59 40 13
commercial@champagnejd.fr - www.champagnejosephdesruets.fr - @champagne_joseph_desruets

THE ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, WILL BE ABLE TO CONSUME WITH MODERATION.