

Champagne **BOUDE BAUDIN**

A CORMOYEUX (51)



Champagne BOUDE BAUDIN

Vigneron depuis plus de quatre générations, c'est dans le respect de la tradition champenoise que nous cultivons nos vignes à Cormoyeux l'un des fleurons de la Champagne niché au cœur de la Vallée de la Marne.

Nos vignobles se situent à 25 km de Reims et 12 km D'Épernay

Nous cultivons les trois cépages champenois en culture raisonnée : **Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier.**

- **Une exposition plein sud**, notre terroir en forme de **cirque** permet un rayonnement maximal du soleil le jour et restitue la chaleur la nuit.

- **Un sous-sol hors du commun** : des coquillages "**Campanils Giganteum**" en l'état de fossiles dans notre **sable calcaire** ont été déposés par une **mer tropicale** il y a **45 millions d'années.**

Ce qui donne de la **minéralité** et une qualité exceptionnelle à nos champagnes.

Alliant **Tradition et Avancées Technologiques**, la famille **Boude Baudin** élabore ses champagnes avec une très grande attention, s'entourant des hommes et des outils les plus performants du moment pour vous faire déguster de très **grandes cuvées d'exception.**

Nous aurons le plaisir de vous accueillir sur notre exploitation pour vous faire découvrir nos installations, notre savoir-faire et déguster nos différentes cuvées.



BRUT DE B



40% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir
20% Chardonnay

Aspect visuel : robe jaune clair, bulles fines et régulières

Aspect olfactif : joli assemblage de minéralité, arômes de fleurs et fruits exotiques : litchi, kumquat ; nez fin et persistant.

Aspect gustatif : bel assemblage de finesse, d'élégance et de puissance. Vivacité des agrumes avec des notes de poires, pommes et d'abricots. Effervescence d'une grande qualité.

Accord mets et vins : lapereau au vin blanc, délice de poires, tarte aux pommes flambées.

30 mois en cave avant dégorgement
Alcool : 12.30% alc/vol
Acidité : 4.3 g/l
Ph : 3.06
Dosage : 11.20 g/l

BRUT ROSÉ



40% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir
20% Chardonnay- 10 à 15% de Vin Rouge de Champagne

Aspect visuel : superbe robe rose saumon, pureté cristalline, bulles fines en chapelets.

Aspect olfactif : pureté, fraîcheur et fruité. On note un mélange de petits fruits rouges avec de notes florales, bourgeons de cassis et feuilles de griottes.

Aspect gustatif : bouche ample et veloutée, belle harmonie. Marqué par la fraîcheur de petits fruits rouges et par la douce effervescence de million de fines bulles. Équilibre parfait entre la vivacité apportée par l'acidité naturelle du raisin et la douceur des arômes de fruits frais.

Accord mets et vins : framboisier, carpaccio de saumon, soupe de fraises au champagne.

30 mois en cave avant dégorgement
Alcool : 11.90% alc/vol
Acidité : 4.3 g/l
Ph : 3.21
Dosage : 12.00 g/l



PRIX D'EXCELLENCE
mai 2012
Au Concours DesVinalises

BRUT CUVÉE DE RÉSERVE

100% Chardonnay

Aspect visuel : robe brillante et pure, bulles fines.

Aspect olfactif : notes aromatiques fraîches de citron et de pamplemousse avec une finale de chèvrefeuille et un léger miellé, nez d'une grande finesse.

Aspect gustatif : attaque vive, la bouche présente une jolie trame acide, une belle persistance aromatique, la finale est basée sur de la viennoiserie.

Accord mets et vins : apéritif, crevettes au citron, noix de Saint-Jacques, risotto aux fruits de mer.

42 mois en cave avant dégorgement

Alcool : 12.15% alc/vol

Acidité : 4.6 g/l

Ph : 3.02

Dosage : 12.00 g/l



BRUT CUVÉE VIEILLE VIGNE MILLÉSIME 2007

1/3 Pinot Meunier - 1/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Aspect visuel : robe aux reflets dorés, bulles discrètes et espiègles.

Aspect olfactif : un nez de raisins frais, d'une belle complexité, un alliage de fruits blancs (pêche, pomme et poire), un bouquet de fleurs (lilas, rose, jasmin), un second nez de fruits compotés.

Aspect gustatif : en tout premier le raisin puis des notes de fruits blancs, d'abricot, une bouche exceptionnelle que procure ce fin assemblage des 3 cépages en même proportion. La finesse des bulles et le palais velouté donnent une sensation d'élégance.

Accord mets et vins : apéritif, lotte, bar, crème brûlée, tarte fine aux pommes

60 mois en cave avant dégorgement

Alcool : 12.15% alc/vol

Acidité : 4.5 g/l

Ph : 3.09

Dosage : 11.09g/l



BRUT CUVÉE SAINT CLÉMENT MILLÉSIME 2006

20% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir
40% Chardonnay

Aspect visuel : festival de bulles, belle limpidité, une couleur de jaune de Nickel.

Aspect olfactif : fraîcheur d'agrumes : citron et pamplemousse, compote de pommes fraîchement écrasées, la finale olfactive est axée sur les fleurs : pensée, bégonia.

Aspect gustatif : l'attaque en bouche est veloutée, l'effervescence apporte beaucoup de douceur et de fraîcheur, champagne d'une grande finesse, on y perçoit l'amande amère, une pointe de caramel et de fleur d'acacia.

Accord mets et vins : bouchée à la reine, croustade ris de veau, cabillaud beurre blanc.

72 mois en cave avant dégorgement
Alcool : 12.3% alc/vol
Acidité: 4 g/l
Ph:3.07
Dosage: 11.04

Champagne
**BOUDE
BAUDIN**

12 RUE DES GOUTTES D'OR
51480 CORMOYEUX
Tél/Fax : 03.26.58.65.02
E-mail : champagne.boude.baudin2@wanadoo.fr
Blog : champboudebaudin.skyrock.com

Nous avons des dépositaires à votre service sur toute la France, dans les départements: 80, 25, 83, 59, 06, 84, 38, 77,60.

Nous expédions dans toute la France et à l'étranger.

N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements sur les conditions de commande, d'expéditions et de règlement .

Étiquettes personnalisées :

toutes occasions, nombreux modèles et à partir de vos photos, logos, textes, etc ... renseignez-vous.

Étiquette : 0.90 € par bouteille minimum 12

Magnum: 5.40 € par magnum

Création : 30 €