

Cécile Boutillier pour sa cuvée « Eclat des sens » Accord Champagne / viande

Le Champagne Boutillier-Poissinet est situé à Binson-Orquigny, un petit village fleuri se trouvant sur la rive droite de la Marne. Différents cépages permettent l'élaboration du champagne comme le meunier, le pinot noir & le chardonnay, ils permettent ainsi la création d'assemblages.

À la fois viticulteurs et vinificateurs, la famille Boutillier-Poissinet dispose d'un savoir-faire unique et de leurs propres pressoirs. Sensibles à la protection du terroir de la Vallée de la Marne, ils travaillent en viticulture conventionnelle mais cependant raisonnée et pour la vinification, ils élaborent toutes leurs cuvées en cuve inox.



Cécile Boutillier

Son père Jean-Jacques Boutillier a débuté à l'âge de 14 ans dans les vignes et a pris la continuité dans les années 70 avec sa mère Martine Poissinet, créant le champagne Boutillier-Poissinet.

Cécile Boutillier, est arrivée en 2003 sur l'exploitation après ses études viticoles. Fière de l'histoire de sa famille, elle perpétue la tradition en alliant travail et passion du vignoble.



Cuvée « Eclat des sens Rosé »

100% Meunier

Ce champagne rosé présente une teinte soutenue aux nuances pourpres et pétales de rose. La blancheur de la mousse contraste avec la couleur vive du vin.

Le nez dévoile une dominante de fruits rouges (cerises, fraises) avec des notes de mûres. Il s'y adjoint des nuances de confiture de framboises, un léger parfum de rose et de violette ainsi qu'une touche mentholée.

La bouche est gourmande, très marquée par les fruits, le dosage apporte la douceur qui correspond aux arômes. La note mentholée ressort en final et persiste après la dégustation.

Cécile BOUTILLIER
Champagne BOUTILLIER-POISSINET
36 rue Blanche – BINSON & ORQUIGNY
51700 Cœur de la Vallée
03 26 58 37 82
<https://champagne-boutillier-poissinet.com/>
<https://www.facebook.com/boutillierpoissinet/>

