

## Bodega Boisset (la familia de los grandes vinos)

20/10/2018



Más que una presentación de vinos, más que una cata de estos, más que reconocer su propia calidad. El pasado 24 de septiembre en la **Bodegas Campoluz** tuvimos la oportunidad de compartir un regalo para nuestros sentidos y una experiencia inolvidable para todos los asistentes, poder conocer de cerca los vinos de la **Bodega Boisset**.

A través de Cécile Bossan, tuvimos la oportunidad de acercarnos en concreto a ocho de sus emblemáticos vinos, de los cuales pudimos hacer su cata correspondiente y así

poder evaluar las magníficas cualidades que todos ellos atesoran.

Sin más preámbulos, paso a continuación a detallar uno a uno todos los vinos presentados para la ocasión.

### Repiteau Pinot Noir

Su origen es de Borgoña (Francia), elaborado con la variedad Pinot Noir. Cuenta con una elaboración moderna y una fermentación a baja temperatura. Es

envejecido durante 6 meses en barriles de madera y se aconseja maridar con jamón curado, guisos suaves, patés o quesos surtidos.

### **Les plants nobles (Chardonnay)**

Su procedencia es de Borgoña (Francia), siendo elaborado íntegramente con la variedad Chardonnay. La vendimia se realiza en el sur de Francia (Pays d OC). Es un vino de color oro pálido con tonalidades verdes, brillantes y claras. Nariz compleja con aroma a notas cítricas y frutas exóticas las cuales se mezclan con nueces tostadas. Es un vino audaz, fresco y con gran finura en el paladar.

### **Bourgogne Chardonnay**

Igual que los vinos anteriores procede de Borgoña (Francia) y se usa íntegramente la variedad Chardonnay para su elaboración. Envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses. Presenta un color amarillo con reflejos verdosos, brillante y claro. Aroma de frutas frescas y flores blancas. En boca es un vino seco y bastante equilibrado.

### **Chablis Ropitseau**

Elaborado en la región de Chablis (Francia), este viñedo está separado del resto de Borgoña, siendo sus características de un suelo blanco a tonos de color gris claro proveniente de margas y calizar margas del Jurásico Superior. Es de color dorado, pálido, brillante y muy claro. En nariz es fino y la fruta domina con pequeñas notas de roble. En boca es equilibrado.

### **Chablis Premier Cru Vaillons 2013**

En el viñedo de Chablis 750 hectáreas están clasificadas como Premier Cru de 17 "climats". Dicha mención es una distinción concedida a ciertos climas cuyos vinos tradicionalmente son de una calidad superior. Solo el 11% de los vinos cosechados en Borgoña pueden

reclamar este privilegio. Este vino posee un color dorado muy claro, nariz exuberante con vainilla, moca y notas exóticas. En boca afrutado y muy agradable, con notas de frutas. Amplio, fuerte y carnoso. Gran potencia de envejecimiento.

### **Grandin Gran Reserva Brut Rosé**

Elaborado con las variedades Garnacha, Pinot Noir y Garnacha Noir. Es un vino espumoso rosado perteneciente a la zona de Cremant de Loire, siendo elaborado por la Bodega Grandin . Su elaboración se sigue por el método tradicional, permaneciendo en botella por un periodo mínimo de 12 meses. De color rosa nacarado. Bouquet fresco, acabado ligero y delicado.

### **Grandin Gran Reserva Brut**

Elaborado a partir de las variedades Pinot noir, Cinsault, Carignan, Gamay y Grenache. Es un vino espumoso perteneciente a la zona de Cremant de Loire. Está elaborado con variedades seleccionadas de las zonas del Loira, Charentes y Sudoeste de Francia siguiendo el método tradicional. Posee un color blanco y cristalino. Aromático y sutil. Fino y distinguido con un toque de mantequilla. En boca es redondo y cremoso.

### **Cremant de Loire Henri/Grandis**

Vino proveniente de la región del Loire, se elabora a partir de las variedades Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay y Cabernet Sauvignon. En un vino muy fino, la vendimia es realizada a mano y con cajas caladas para poder conservar la integridad de la uva. Su proceso se realiza según el método tradicional. Su envejecimiento se realizó en listones durante 12 meses en bodegas frescas para lograr aportarle estructura y personalidad única. Está englobado como uno de los mejores vinos de burbuja fina. Posee un aroma de miel y manzana con un final seco. Ideal para maridar con marisco, aperitivos y pescado blanco.