



Verticale Brut Philippe Bovet

Chardonnay de Givrins est élevé selon la méthode dite traditionnelle. La prise de mousse est réalisée par Xavier Chevalley. Le vin a été ensuite élevé 10 mois sur lattes pour les millésimes 2004 à 2007, et 22 mois les années suivantes.

2004

Œil : Robe jaune doré.
Nez : Nez expressif de fruits jaunes (reine-claude, mirabelle), petites notes de miel.
Bouche : Attaque souple et fruitée, en bouche on retrouve des notes de prunes jaunes, finale fruitée.
Impression : Un effervescent vineux à son apogée

Données techniques:

Date des vendanges : 30 septembre
Quantité récoltée : 470 kg, soit un rendement de 670 g au m²
Sondage : 81 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8.8 g	5.7 g
Alcool		12.9%
PH	3.2	3.4
Sucre		4 g

2005

Œil : Robe jaune doré.
Nez : Nez expressif sur la brioche, pointe de fruit jaunes.
Bouche : Attaque fruitée, effervescence franche, notes briochées et de fruits jaunes en bouche, vin vineux, finale de pain brioché.
Impression : Un effervescent vineux à son apogée.

Données techniques:

Date des vendanges : 16 septembre
Quantité récoltée : 480 kg, soit un rendement de 680 g au m²
Sondage : 83 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	10.3 g	6.4 g
Alcool		12.6%
PH	3.11	3.35
Sucre		6 g

2006

Œil : Robe jaune doré.
Nez : Nez de fruits secs.
Bouche : Attaque souple, vin vineux aux arômes de fruits jaunes, finale briochée.
Impression : Un effervescent vineux à son apogée.

Données techniques:

Date des vendanges : 15 septembre
Quantité récoltée : 450 kg, soit un rendement de 600 g au m²
Sondage : 82 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8.9 g	manque
Alcool		manque
PH	3.22	manque
Sucre		manque



L

E

2007

Œil : Robe jaune légèrement doré.

Nez : Nez discret sur des notes de mie de pain, petites notes de levures.

Bouche : Attaque fruitée, bel équilibre entre le gras, le fruité et la fraîcheur, finale longue et élégante sur des notes de brioche.

Impression : Un très bel effervescent qui peut encore se garder plusieurs années.

Données techniques:

Date des vendanges : 20 septembre

Quantité récoltée : 390 kg, soit un rendement de 560 g au m²

Sondage : 82 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8.2 g	4.6 g
Alcool		12.5%
PH	3.27	3.55
Sucre		5.5 g

S

V

E

2008

Œil : Robe jaune légèrement doré.

Nez : Nez moyennement expressif sur la brioche.

Bouche : Attaque fruitée, la bulle porte un vin vineux aux notes élégantes de fruits blancs, finale longue et bien équilibrée.

Impression : Un très bel effervescent qui peut encore se garder plusieurs années.

Données techniques:

Date des vendanges : 29 septembre

Quantité récoltée : 1000 kg, soit un rendement de 710 g au m²

Sondage : manquant

	Vendanges	Vin
Acidité	11.2 g	4.6 g
Alcool		12.5%
PH	3.15	3.55
Sucre		4.6 g

R

T

I

C

2009

Œil : Robe jaune légèrement dorée.

Nez : Nez discret mais frais sur des notes de raisin.

Bouche : Attaque fruitée, bouche équilibrée sur des notes de fruits jaunes, finale longue et fraîche où l'on retrouve le raisin.

Impression : Un très bel effervescent qui peut encore se garder plusieurs années.

Données techniques:

Date des vendanges : 10 septembre

Quantité récoltée : 1100 kg, soit un rendement de 660 g au m²

Sondage : 84 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	9 g	4.3 g
Alcool		12.3%
PH	3.2	3.5
Sucre		5.7 g

A

L

E

S