



**Producteur :** Champagne Bonnevie-Bocart

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 70.00 \$

---

**Appellation :** Champagne

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Champagne

**Nom du propriétaire :** Béatrice & Eric Bonnevie

**Géologie du sol :** Terroir de Billy le Grand, 1er cru

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

---

**Vinification :** Cuve inox (92%) - Fût champenois (8%).

Fermentation malolactique partielle

**Élevage :** 4 ans sur lies. Dosage 3g/L

---

**Aspect visuel :** Robe jaune pâle soutenue par une belle effervescence formant un joli cordon

**Aspect gustatif :** La bouche est élégante et complexe, soulignée par une délicate minéralité. La fraîcheur est amplifiée par les notes d'agrumes révélant toute la subtilité du Chardonnay

**Aspect olfactif :** Le premier nez dévoile des notes de fleurs blanches, de rose fraîche puis s'ouvre ensuite sur des arômes délicats de pamplemousse, relevés par une pointe mentholée

---

**Accord vin et mets :** Ce Champagne frais et délicat se dégustera de préférence à l'apéritif ou encore en accompagnement d'un tartare de bar aux agrumes, sur un poisson grillé ou un carpaccio de langoustines

---

---

## Le domaine :

Médaille d'Argent 2021, Vinalies Internationales

Médaille d'Argent 2019, Portugal Wine Trophy