



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