CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Blanc · France / Champagne



Producteur : Champagne Bonnevie-Bocart
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 78.75 $

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 fraicheur 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 fraiche 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