

Champagne BONNEVIE-BOCART

Cuvée Blanc de Blancs Millésimé 2008

Composition

CRUS : Terroir de Billy le grand, 1^{er} cru

CEPAGE : 100% Chardonnay, millésime 2008

Caractéristiques

VISUEL : Robe jaune d'or pâle soutenue par une belle effervescence.

OLFACTIF : Le premier nez dévoile des notes de fleurs blanches puis s'ouvre ensuite sur des arômes de fruits blancs et de brioche.

GUSTATIF : La bouche est élégante et complexe traduisant une belle maturité, tout en gardant une belle fraîcheur.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 3 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml)

Accompagnements

Ce Champagne généreux se dégustera de préférence à l'apéritif, avec un plateau de Fruits de mer ou encore avec des toasts de saumon.

Médaille et Palmarès

-Médaille Argent 2016, concours Vigneron Indépendant, Paris

-Médaille d'Or 2016, concours des Féminales, Beaune



Champagne



Champagne BONNEVIE-BOCART
10 rue du midi 51400 Billy le Grand - France
E-mail: champagne-bocart@orange.fr
www.champagne-bonnevie-bocart.com

