

Champagne BONNEVIE-BOCART

Cuvée Brut Rosé

UPC 3325780307017

Composition

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

CEPAGES : Assemblage de 2 cépages (Chardonnay et de Pinot Noir) issus de la meilleure cuvée avec ajout d'environ 14% de vin rouge champenois.

Caractéristiques

VISUEL : Robe rose soutenue.

OLFACTIF : Le nez est intense et gourmand avec des arômes de fraises fraîches et de cerises noires.

GUSTATIF : La bouche ample et équilibrée est accompagnée d'une belle intensité aromatique et d'une belle persistance.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 8 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml)

Accompagnements

Vin de repas à associer par exemple avec une volaille, une croustade de langoustes ou un sabayon de fruits rouges.

Médaille et Palmarès



Médaille d'Or 2015, Concours des Vignerons Indépendants Paris

Médaille d'Or 2015, Concours des Féminales de Beaune



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

