

# Champagne BONNEVIE-BOCART

## Cuvée Prestige

### Composition

CRUS : Terroir de Billy le grand, 1<sup>er</sup> cru

CEPAGES : Assemblage des 2 Cépages (95% Chardonnay et 5% Pinot Noir)

### Caractéristiques

VISUEL : Robe jaune d'or, bulles fines et abondantes.

OLFACTIF : Nez élégant et fin avec des arômes de fleurs blanches, de brioche, de miel et d'abricots secs, signe de la belle maturité de ce Champagne.

GUSTATIF : La bouche est élégante et complexe avec une belle richesse aromatique. La finale est fraîche et délicate accompagnée d'une belle persistance.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 4 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml et 1,5 L )

### Accompagnements

Ce Champagne accompagnera vos moments de fête. Vous pourrez également le marier avec des fruits de mer.

### Récompenses



Médaille d'Or 2018, Concours Féminalise de Paris

Médaille de Bronze 2013, Decanter DWWA

Médaille d'Argent 2014. Concours de Vignerons Indépendants de Paris.

Champagne BONNEVIE-BOCART

10 rue du midi 51400 Billy le Grand - France

E-mail: champagne-bocart@orange.fr

www.champagne-bonnevie-bocart.com

