

Champagne BONNEVIE-BOCART

Cuvée Spéciale Fût de Chêne

Composition

CRUS : Terroir de Billy le grand et Chambrecy (Vallée de l'Ardre)

CEPAGES : 50% Pinot Meunier et 50% Chardonnay

Caractéristiques

VISUEL : Jaune doré, fines bulles accompagnées d'un cordon persistant.

OLFACTIF : Nez complexe et riche. Il mêle des notes vanillées, caramélisées, grillées et toastées

GUSTATIF : La bouche est généreuse soutenue par une structure apportée par la sélection de nos meilleurs jus. Fin de bouche ponctuée de délicates nuances d'agrumes (citron, clémentine, orange, ...)

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : « Zéro » 1g/L de sucre

TEMPERATURE DE SERVICE : 8-10°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml)

Accompagnements

Cette cuvée sera idéale à l'apéritif avec du foie gras mi-cuit ou poêlé, un saumon fumé ou bien avec fromage de chèvre ou pourquoi pas un roquefort.

Médailles



Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2013

Médaille de Bronze au Concours Féminale 2013

Médaille d'Argent au Concours Féminale 2014

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

