

Champagne BONNEVIE-BOCART

« L'Inédite »

Millésimé 2009. Edition limitée à 1750 flacons. Vinification fût



Composition

1^{er} CRU, Terroir de Billy le grand (Parcelle appelée « Grande Vigne »)

CEPAGES : 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir

Caractéristiques

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

OLFACTIF : Nez complexe et riche. Il mêle des notes de poire, de groseille, de beurre et d'épices.

GUSTATIF : Explosion de saveurs et d'arômes frais agréable. Nous y retrouvons des notes de vanille, de miel, d'amandes grillées, raisins secs, compote d'abricot. Pour finir avec une grande longueur en bouche mais tout en restant complexe.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : « Zéro », 3g/L de sucre

TEMPERATURE DE SERVICE : 8-10°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml)

Accompagnements

Cette cuvée sera idéale avec un carpaccio de St Jacques, un homard ou avec un fromage comme le comté et accompagnée d'une tarte citron meringuée.

Médailles

Médaille d'Or 2018, Concours Féminalise 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

