

Champagne BONNEVIE-BOCART

Cuvée Brut Tradition

UPC 3760257150008

Composition

CRUS : Billy le grand et Vincelles

CEPAGES : Assemblage des 2 Cépages (60% Pinot Noir et 40% Chardonnay) , majorité vendanges 2015-2016

Caractéristiques

VISUEL : Robe jaune d'or avec des reflets brillants

OLFACTIF : Le nez est fruité sur des arômes de pêche et d'abricot, ponctué de quelques notes grillées.

GUSTATIF : Bouche ample et généreuse soutenue par une belle intensité fruitée.

DEGRE D'ALCOOL : 12.5%

DOSAGE : entre 7 et 9 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise (375 ml, 750 ml et 1,5 L)

Accompagnements

Vin de tous les instants qui accompagnera vos apéritifs entre amis et vos moments de convivialité.

Médaille et Palmarès

Médaille d'argent 2017, Concours des Vignerons Indépendants

Médaille d'argent 2016 , Concours Féminalise de Beaune

Médaille de Bronze 2014, Concours des Vignerons Indépendants de Paris



Champagne BONNEVIE-BOCART
10 rue du midi 51400 Billy le Grand - France
www.champagne-bonnevie-bocart.com

