

# Champagne BONNEVIE-BOCART

## Cuvée Blanc de Blancs Millésimé 2008

### Composition

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

CEPAGE : 100% Chardonnay, millésime 2008

### Caractéristiques

- 👁️ Robe jaune d'or pâle aux reflets verts. Une délicate effervescence de bulles fines forme un cordon de mousse persistant.
- 👃 Le premier nez dévoile des notes de fleurs blanches puis se prolonge par de jolis arômes toastés, d'amandes grillées et une pointe beurrée. L'ensemble est relevé par de délicates notes de cannelle.
- 👄 La bouche est élégante et complexe traduisant une belle maturité, tout en gardant une étonnante fraîcheur.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 3 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml)

### Accompagnements

Ce Champagne généreux se dégustera de préférence à l'apéritif, avec un plateau de Fruits de mer ou encore avec des toasts de saumon.

### Médailles et Palmarès



Médaille Argent 2016, concours Vigneron Indépendant, Paris

Médaille d'Or 2016, concours des Féminalises, Beaune



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

