

# Champagne BONNEVIE-BOCART

## Cuvée Blanc de Blancs

### Composition

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

CEPAGES : 100% Chardonnay

### Caractéristiques

- 👁️ Robe jaune pâle soutenue par une belle effervescence formant un joli cordon.
- 👃 Le premier nez dévoile des notes de fleurs blanches, de rose fraîche puis s'ouvre ensuite sur des arômes délicats de pamplemousse, relevés par une pointe mentholée.
- 👄 La bouche est élégante et complexe, soulignée par une délicate minéralité. La fraîcheur est amplifiée par les notes d'agrumes révélant toute la subtilité du Chardonnay.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 4 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml)

### Accompagnements

Ce Champagne frais et délicat se dégustera de préférence à l'apéritif ou encore en accompagnement d'un tartare de bar aux agrumes ou sur un poisson grillé.

### Médailles



Médaille d'Argent 2021, Vinalies Internationales

Médaille d'Argent 2019, Portugal Wine Trophy



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

