

# Champagne BONNEVIE-BOCART

## Cuvée Prestige

### Composition

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

CEPAGES : Assemblage des 2 Cépages (95% Chardonnay et 5% Pinot Noir)

### Caractéristiques

- 👁️ Robe raffinée de couleur or aux reflets brillants. La bulle est fine et abondante dessinant un fin cordon.
- 👃 Nez complexe et élégant présentant des parfums de fleurs, de pêche blanche relevés par des notes vanille, de miel, signe de la belle maturité de ce Champagne.
- 👄 La bouche est élégante et complexe. L'attaque est fraîche et prolonge la bouche qui se termine par une finale citronnée. Une légère salinité relève l'ensemble.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 4 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

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

### Accompagnements

Ce Champagne accompagnera vos moments de fête. Vous pourrez également le marier avec des fruits de mer, des noix de St-Jacques à l'huile d'olive vanillée.

### Récompenses

Médaille Silver 2021, Decanter World Wine Awards

Médaille d'Or 2020, Vignerons Indépendants

Médaille d'Or 2020, 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

