

Champagne BONNEVIE-BOCART

! CONSERVER A L'ABRI DE LA LUMIERE

« 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

- 👁️ Jaune doré, fines bulles accompagnées d'un cordon abondant.
- 👃 Le nez expressif de cette cuvée se montre riche et complexe. Le premier nez mêle des notes de poire, de groseille et d'épices. Puis il s'ouvre sur des arômes de mirabelle, de compoté de fruits jaunes relevés par une pointe fumée et grillée.
- 👄 Explosion de saveurs et d'arômes frais agréable. Nous y retrouvons des notes de vanille, de brioche et de compoté d'abricots. Cette palette aromatique est relevée par une pointe d'épices douces. Pour finir avec une grande longueur en bouche mais tout en restant complexe.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : « Zéro »

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 2020, Concours Féminal de Paris

Médaille d'Or 2018, Concours Féminal 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

