

Champagne BONNEVIE-BOCART

Cuvée Blanc de Noirs

Composition

CRUS : Billy le grand, Vincelles et Trélou sur Marne

CEPAGES : 100% Pinot Noir

Caractéristiques

- 👁️ Robe jaune d'or assez soutenue. L'effervescence donne un aspect crémeux et forme une large collerette.
- 👃 Nez exprimant sa puissance par des arômes intenses de fruits tels que la poire fraîche et la pêche blanche, lui apportant de la rondeur. Des notes d'épices douces et de poivre de Sichuan relèvent l'ensemble.
- 👄 La bouche est marquée par le crémeux de l'effervescence. Elle est ample et ronde ponctuée par des arômes de fruits exotiques.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : entre 6 et 9 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise (750 ml)

Accompagnements

Ce Champagne accompagnera vos apéritifs hivernaux et sera parfait sur vos plats de viandes blanches tels qu'une côte de veau poêlée ou des plats légèrement épicés.

Médailles



Médaille d'Or 2018 : Concours des Vignerons Indépendants

Médaille d'Argent 2018 : Concours Féminale 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

