

Champagne BONNEVIE-BOCART

Cuvée Prestige

Composition

CRUS : Terroir de Billy le grand, 1^{er} cru

CEPAGES : Assemblage des 2 Cépages (90% Chardonnay et 10% 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 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

