

Champagne BONNEVIE-BOCART

Cuvée Spéciale Fût de Chêne

Composition

CRUS : Terroir de Billy le grand et Chambrecy (Vallée de l'Ardre)

CEPAGES : 70% Chardonnay et 30% Pinot Noir

Nos fûts de chêne sont fabriqués avec du chêne de notre région champagne. Pièce champenoise de 205L. Vinification en fût de chêne : Fermentation alcoolique réalisée dans les fûts. Malo bloquée : pas de fermentation malolactique. Nous réalisons 3 bâtonnages ce qui permet de mettre les lies en suspension et de charger le vin arôme. Nous n'effectuons pas de soutirage.

Caractéristiques



Jaune doré intense, fines bulles accompagnées d'un cordon persistant.



Nez complexe et riche. Il mêle des notes pâtisseries vanillées, caramélisées, grillées et toastées. Des arômes à caractère beurré lui apportent de la rondeur.



La bouche est riche toute en gras et en volume. Elle offre une belle persistance et une finale ponctuée par des nuances de zestes d'orange. La générosité de la bouche est soutenue par une structure apportée par la sélection de nos meilleurs jus.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : « Zéro » 0.8 g/L de sucre

VIEILLISSEMENT : 8 mois à 1 an en Fût de Chêne

TEMPERATURE DE SERVICE : 8-10°

Accompagnements

Cette cuvée sera idéale à l'apéritif avec du foie gras mi-cuit ou poêlé, un saumon fumé ou bien avec fromage de chèvre ou pourquoi pas un roquefort.

Médailles

Médaille d'Argent Portugal Wine Trophy 2019



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

