



CHAMPAGNE BONVALET



BLANC SUPRÊME Premier Cru

Assemblage

Assemblage de 70% Chardonnay, 30% Pinot noir

Dosage

Champagne brut dosé à 8 grammes par litre

Vieillessement

36 mois de vieillissement en cave

Caractéristiques

Robe pâle synonyme de belle fraîcheur étoffée par un long cordon de fines bulles.

Nez généreux et jeune aux arômes frais et fruités.

Bouche souple et fine avec une belle effervescence laissant place à la rondeur du vin. Expression aromatique précise parfaitement équilibrée par le dosage qui accentue les caractères soyeux. Cuvée élégante qui possède une finale minérale très agréable.

Champagne élégant, généreux et gourmand.

Parfait pour l'apéritif ou accompagnant crustacés et fruits de mer.

Disponible par carton de 6.



« Robe or clair. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais et des tonalités florales. La bouche séduit par sa texture fine, sa fraîcheur appuyée, sa précision aromatique. Parfait pour ouvrir l'appétit. »