



CHAMPAGNE BONVALET



BRUT SUPRÊME

Assemblage

Assemblage de 70% Pinot noir et 30% Chardonnay
(dont 25% de vins de réserve)

Dosage

Champagne brut dosé à 8 grammes par litre

Viellissement

24 mois de vieillissement en cave

Caractéristiques

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

Nez généreux et jeune aux arômes fruités.

Bouche souple et tonique avec une belle effervescence laissant place à la rondeur du vin.

Expression aromatique à l'attaque charnue.

Cuvée chaleureuse qui possède une finale minérale très agréable.

*Champagne d'apéritif léger, généreux et gourmand.
Disponible par carton de 6.*



« Robe doré profond. Nez discret dévoilant à l'aération des arômes fruités. Bonne tenue en bouche, l'attaque est charnue, sur le fruit, évolution fraîche et bien liée. Un brut franc et frais, à apprécier en toute occasion. »