BLANC SUPRÊME

Sortie en 2016, cette cuvée est l'exact opposé de Brut Suprême en termes d'assemblage. Blanc Suprême représente le Yin du Yang soit la lune, la fraîcheur et la réceptivité. En 2023, la Maison Bonvalet réintègre Blanc Suprême à sa collection.

LES CARACTÉRISTIQUES

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

Fermentation malolactique
6 grammes par litre
3 ans de maturation

LA DÉGUSTATION

La robe est or profond étoffée par un long cordon de fines bulles.

	Faible	Moyen - Faible	Moyen	Moyen - Élevé	Élevé
Fruité	○	●	○	○	○
Floral	○	○	●	○	○
Corps	○	●	○	○	○
Minéralité	○	○	○	●	○
Sucre	●	○	○	○	○
Maturité	○	○	●	○	○

LES ARÔMES

Fleurs Blanches

Fruits Frais

champagnebonvalet@dwsgroupe.com | +33 (0)3 26 54 23 65

A consommer avec modération