

Bonvalet
Champagne

BRUT SUPRÊME



70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
2 ans de maturation

BRUT SUPRÊME

Cuvée historique de la Maison puisque c'est par elle que tout a commencé pour Champagne Bonvalet. Tel que le Yang, cette cuvée représente l'élan et l'action. Elaborée par Guillaume en 2012 et sortie en 2015, la Maison a décidé de la réintégrer à sa collection en 2023.

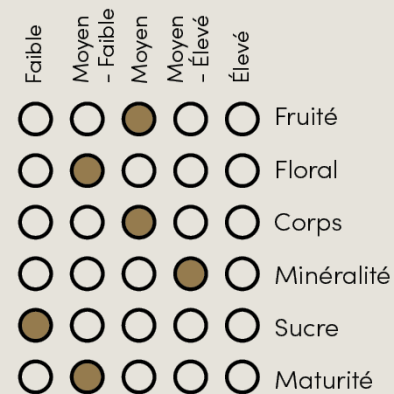
LES CARACTÉRISTIQUES

70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Fermentation malolactique
6 grammes par litre
2 ans de maturation

LA DÉGUSTATION

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



LES ARÔMES



Mûres



Pomme Verte

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

A consommer avec modération