

**Bonvalet**  
Champagne

**HORAE**



60% Pinot Noir - 40% Chardonnay  
Millésime 2014

# HORAE

Le temps symbolise la patience, une vertu nécessaire à toute personne souhaitant réaliser ses rêves. Pour la Maison Bonvalet, la patience amène à une dimension plus philosophique encore : la « sérendipité » ou l'art de reconnaître un événement heureux dans une situation malheureuse.

Horae symbolise cette sérendipité qui nous a apporté et nous apporte encore sagesse et résilience tout au long de notre épopée et ses embûches.

## LES CARACTÉRISTIQUES

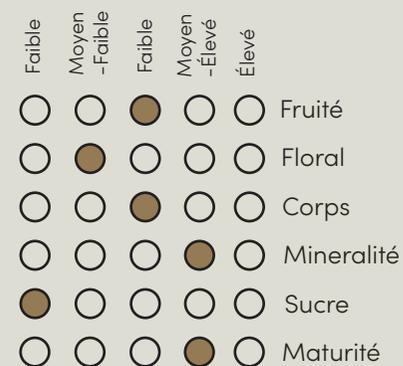
60% Pinot Noir  
40% Chardonnay

Fermentation malolactique  
Extra-Brut - 5 grammes par litre

Millésime 2014 - Premier Cru

## LA DÉGUSTATION

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



## LES ARÔMES



Pâte de coing



Brioche toastée



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

À consommer avec modération