

Bonvalet
Champagne

AMAS STELLAIRE



50% Chardonnay,
50% Meunier

AMAS STELLAIRE

La volonté de Guillaume de créer des vins magnifiques à l'identité singulière est au cœur de l'histoire et de l'ADN de Bonvalet. En 2023, la maison a fait l'acquisition de fûts de Meursault afin de vinifier sa première cuvée en fûts de chêne. Amas Stellaire est l'équilibre parfait entre le chaos apparent et l'ordre gravitationnel, entre l'individu et le collectif. À travers cette cuvée, la maison Bonvalet souhaite se dévoiler et révéler son identité montante au monde entier.

DÉTAILS DU VIN

Vieillessement en fûts

50% Chardonnay 50% Meunier
Pierry

Fermentation malolactique
Dosage : 2 grammes par litre

PROFIL GUSTATIF

La couleur est d'un or profond avec une longue chaîne de fines bulles.



SAVEURS DOMINANTES



Beurre



Brioche toasté

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

DRINK RESPONSIBLY