



Champagne Brut Nature Les Contrées AOC, 7 cépages 2019

Alexandre Bonnet

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Gris, Arbanne, Petit Meslier
Origine	Frankreich, Champagne
Producteur	Alexandre Bonnet
Expansion	méthode traditionnelle, 36 Monate Flaschenreifung
Temperatur de service	8 bis 10 Grad Celsius
Prêt à boire	10 Jahre
Teneur en alcool	12.5 %
Prix	James Suckling 93 / 100
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	60150719

Beschreibung

Assemblage von sieben historischen Champagner-Traubensorten. In der Nase intensiver, komplexer Duft von Zitrusfrucht, Limette, Bergamotte und Grapefruit, begleitet von einem Hauch Mandeln und einer Honignote. Sehr feine Perlage. Im Mund kräftig, herb, frisch, weich, mit sehr langem Abgang. Passt sehr gut zu Thon-Tatiki, Fisch in Salzkruste oder Perlhuhnbrust.

Wissenswert

Sehr selektive Lese von Hand. Getrennte Vinifikation der sechs
Rebsorten. Reifung 36 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage 0g/L.