



Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs AOC

Alexandre Bonnet

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Blanc, Chardonnay
Origine	Frankreich, Champagne
Producteur	Alexandre Bonnet
Expansion	méthode traditionnelle, 36 Monate Flaschenreifung
Température de service	8 bis 10 Grad Celsius
Prêt à boire	10 Jahre
Teneur en alcool	12.5 %
Prix	Decanter 92 / 20, James Suckling 93 / 100, Wine Enthusiast 91 / 100
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	60151700

Beschreibung

In der Nase fein und Komplex, mit einem exotischen Touch: Mango, Mirabelle, Zitrusfrucht, Lindenblüten, frische Mandeln, feine Gewürznoten. Sehr feine Perlage. Am Gaumen cremig, feine noble Bitternote, mineralisch, langer Abgang mit leichter Salznote.

Wissenswert

Sehr selektive Lese von Hand. Sanfte Pressung, malolaktische Gärung, ganz leichte Schwefelung und Filtration, Reifung 36 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage 5g/L.