



Champagne Brut Nature Les Contrées AOC, 7 cépages 2019

Alexandre Bonnet

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Gris, Arbanne, Petit Meslier
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Alexandre Bonnet
Ausbau	méthode traditionnelle, 36 Monate Flaschenreifung
Ausschanktemperatur	8 bis 10 Grad Celsius
Trinkreife	10 Jahre
Alkoholgehalt	12.5 %
Awards	James Suckling 93 / 100
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	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.