

Champagne Bonnaire Brut Rosé (3 bouteilles)



Prix du produit :

109,50 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, rosé

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Brut Rosé

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

16/20 B+D. Un joli parfum tout en harmonie, ce rosé d'assemblage d'une belle fraîcheur, élaboré à partir d'une dominante chardonnay, trouve son plein équilibre avec le fruité du pinot noir.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Bonnaire Brut Rosé

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Accents de fruits rouges avec une touche florale, bouche à la fois élégante et gourmande.*

Accords mets et vins : cuisines japonaise, cuisine chinoise, poissons fumés, glaces.

Robert Parker's Wine Advocate (Antonio Galloni dec 2010) : 89/100. *The NV Brut Rose emerges from the glass with lovely inner perfume and sweetness. Rose petal, candied cherries, crushed flowers and berries are some of the nuances that flow from this mid-weight, well-delineated rose. A pure, brilliant finish rounds things out in style.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Un vin concentré, fruité et précis. Ce champagne rosé, élaboré selon la méthode ancestrale de l'assemblage, révèle une belle fraîcheur sur des notes gourmandes de Bouzy Rouge.

Cépages : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Provenance : Cramant (Grand Cru), Fossoy

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo. Méthode d'assemblage de vins blanc et rouge (Coteaux Champenois)

CÉPAGE

60 % Chardonnay, 40% Pinot Noir (dont 12% Coteaux Champenois de Bouzy)

PROVENANCE

Cramant, Bouzy (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

36 mois minimum

DOSAGE

6 g/L – Brut (modéré)

Dégustation : Joli parfum de pinot noble, délicieux fruité, tendre, long, racé avec un dosage très équilibré. Le léger tanin du Coteaux Champenois se ressent en bouche apportant à ce rosé une belle ampleur et lui donnant un coté gouleyant.

Superbe pour vos desserts, il pourra aussi vous accompagner tout au long du repas, sur du homard, de la langouste ou des crevettes par exemple, mais aussi de la charcuterie fine ou des fromages à pâte dure (Mimolette)

Service : Conserver la bouteille allongée à l'abri de la lumière - Servir frais entre 6 et 8°C