

# Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs AOC

Alexandre Bonnet



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