



## Champagne Brut Nature Les Contrées AOC, 7 cépages 2019

Alexandre Bonnet

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