



Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs AOC

Alexandre Bonnet, Cote des Bar

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Blanc, Chardonnay
Produzent	Alexandre Bonnet
Ausbau	méthode traditionnelle, 36 Monate Flaschenreifung
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	8 bis 10 Grad Celsius
Trinkreife	10 Jahre
Alkoholgehalt	12.5 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	60152700

Beschreibung

Cuvée mit Pinot Blanc und Chardonnay, Komplexe Aromatik, die von einem langanhaltenden leicht salzigen Nachklang getragen wird. In der Nase fein und komplex, mit Aromen von Mango, Mirabelle, Lindenblüte, Geissblatt, Zitrusfrüchte und Mandeln. Am Gaumen elegante, feine Bitternoten, spürbare Mineralität, begleitet von einem Hauch Süsse der Dosage. Passt perfekt zu Austern, Jakobsmuscheln, Hummer.

Wissenswert

Sehr selektive Lese von Hand. Getrennte Vinifikation der sechs Rebsorten. Reifung 36 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage 0g/L.