



Champagne Alexandre Bonnet

Vins Fins de Champagne
LES RICEYS



BLANC DE NOIRS BRUT

“Blanc de Noirs, Alexandre Bonnet Flaggschiff, ist der wichtigste cuvée aus unserem Angebot. Pinot Noir ist in unseren Genen eingetragen. Zwischen Stärke und Finesse, die Mineralität, die aromatische Komplexität, die Alexandre Bonnet Champagner stempeln, werden durch diese unvergleichliche, auf unserem ausserordentlichen Terroir angebaute Rebenart, gebracht Wir passen das Altern an jeden Jahrgang zwischen 2 und 8 Jahren. Dadurch ist unser Blanc de noirs rein, intensiv und präzise. Seine von einer weichen Säure gestärkte Fruchtigkeit lädt diesen Champagner mit Emotion pur.“

- Alain Pailley, CHEF DE CAVES -



CHARAKTER

Der Cuvée Blanc de Noirs ist üppig, warm und sehr ausdrucksstark, mit goldenen Reflexen in der Farbe. Die Perlung ist fein und doch lang anhaltend. In der Nase ist er frisch und intensiv, mit einer feinen Aromatik aus Johannisbeere, Sauerkirsche und Quitte. Am Gaumen präsentiert er eine würzige Dichte, die den weinigen und überaus ausdrucksstarken Charakter der Pinot Noir-Trauben der südlichen Champagne unterstreicht.

REBSORTE : 100 % Pinot Noir
DOSAGE : 9 g/L



Champagne
Alexandre Bonnet

Vins Fins de Champagne
LES RICEYS



BLANC DE NOIRS BRUT

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Speisevorschläge, mit denen unser Cuvée Blanc de Noirs besonders harmoniert :

Lachs in Champagnersauce, pochierter Kapaun an Stopflebercreme,
feine Entenbrustscheiben.

Dieser Cuvée ist die ideale Begleitung zum Essen, aber auch ein ausgezeichneter Aperitif.

138, rue Général de Gaulle - BP7 - 10340 LES RICEYS - FRANCE

Tél. 03 25 29 30 93 - Fax 03 25 29 38 65

info@alexandrebonnet.com - www.alexandrebonnet.com

