

Champagne Alexandre Bonnet

Extra Brut Blanc de Noirs AOC

75cl













75 cl

FR - Champagne

Champagne Alexandre Bonnet Les Riceys

Extra Brut Blanc de Noirs von Alexandre Bonnet (Les Riceys) basiert auf 100% Pinot Noir. In der Nase zeigt sich eine zart hellrote Frucht, begleitet von feinen Kräuteranklängen und dezenten Hefetönen. Am Gaumen wirkt der Champagner wach und trocken, mit cremiger, feiner Perlage und herb-mineralischer Spannung. Die malolaktische Gärung rundet die Säure, der Abgang bleibt präzise, klar und anhaltend.

	Traubensorte	Pinot Noir
	Herkunft	Champagne
	Produzent	Champagne Alexandre Bonnet Les Riceys
	Vinifikation	Sehr selektive Handlese sanfte Pressung malolaktische Gärung sehr leichte Schwefelung und Filtration Flaschenreife ca. 36 Monate auf der Hefe Dosage 3 g/L (Extra Brut).
	Charakter	Extra Brut Blanc de Noirs von Alexandre Bonnet (Les Riceys) basiert auf 100% Pinot Noir. In der Nase zeigt sich eine zart hellrote Frucht, begleitet von feinen Kräuteranklängen und dezenten Hefetönen. Am Gaumen wirkt der Champagner wach und trocken, mit cremiger, feiner Perlage und herb-mineralischer Spannung. Die malolaktische Gärung rundet die Säure, der Abgang bleibt präzise, klar und anhaltend.
	Passt zu	Falstaff 92/100 James Suckling 92/100 Decanter 91/100
	Trinkempfehlung	Apérohäppchen, Austern, Fisch
	Artikel Nr.	09706
	Inhalt	75 cl
	Weintyp	Schaumweine