

Champagne BONNEVIE-BOCART

Rosé de Saignée

Composition

CRUS : Terroir de Chambrecy (âge de la parcelle 50 ans)

CEPAGES : 100% MEUNIER

VENDANGES : 2020 (100%)

VINIFICATION : Cuve inox 75% Fût de Chêne 25%

Les baies sont séparées de la rafle à l'aide d'un érafloir puis mises en macération pendant 15h

Caractéristiques

👁️ Robe rubis profond aux élégants reflets framboise signe d'une belle maturité des raisins à la vendange. Le verre s'anime d'une jolie effervescence dynamique.

👃 Le 1^{er} nez est très expressif avec de belles notes de cerise. Il s'ouvre sur un bouquet de fruits noirs, aux arômes de mure, de myrtille, et de fruits rouges tel que la framboise et les baies de groseilles. La gourmandise de ce champagne est relevée par de légères notes d'épices douce et une pointe de poivre.

👄 Toute la gourmandise se retrouve en bouche. Elle exprime tous les arômes de fruits rouges de ce rosé de saignée. Une légère note de réglisse relève l'ensemble pour lui apporter une belle touche de fraîcheur. Très belle persistance en bouche qui se termine par une finale acidulée donnant l'envie de reprendre un verre.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 3g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 8-10°

BOUTEILLE : Vintage Champenoise blanche (750 ml)

Accompagnements

Ce rosé de saignée sera parfait en en apéritif sur de la charcuterie fine, un magret de canard fumé. Sur vos plats à base de viande ou de poissons grillés accompagné de légumes du soleil (ratatouille, légumes grillés). Il sera également parfait sur un dessert au fruits rouges telle qu'une charlotte aux fraises, un gratin de fruits rouges.



Champagne BONNEVIE-BOCART
10 rue du midi 51400 Billy le Grand - France
E-mail: champagne-bocart@orange.fr
www.champagne-bonnevie-bocart.com