

# Champagne BONNEVIE-BOCART

## Cuvée Millésime 2013

### Composition

CRUS : Terroir de Billy le grand, 1<sup>er</sup> cru

CEPAGE : 75% Chardonnay et 25% Pinot Noir – 15% Fût de Chêne

### Caractéristiques

👁️ Très belle robe jaune aux reflets or pale. Belle effervescence constituée de bulles fines apportant beaucoup d'élégance au verre.

👃 Le 1<sup>er</sup> nez exprime des notes briochées, de zeste d'orange confite, d'amande grillée et de noisette. Ensuite, arrivent des arômes de fruits à chair blanche et de vanille apportant encore plus de complexité. Ce joli nez, tout en élégance, est complété à l'aération par de légers parfums d'anis et de fruits exotiques tels que la mangue.

👄 Au passage en bouche, l'attaque est franche et toute en fraîcheur. La mousse apporte une sensation de crémeux et de délicatesse. La bouche laisse également exprimer des notes de citron voire de tarte au citron, d'orange et de fleurs blanches s'ajoutant à l'élégant bouquet du nez. Ce champagne offre une belle persistance en bouche se terminant par des notes de citron vert lui conférant une finale joliment acidulée.

DEGRE D'ALCOOL : 12,5%

DOSAGE : 5 g/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : Champenoise satinée (750 ml)

### Accompagnements

Ce millésime sera parfait pour vos apéritifs accompagnés de canapés au saumon fumé, de verrines fraîches crevettes/saumon fumé, pomme Granny Smith. Il accompagnera parfaitement des mets à base de coquillages (Saint-Jacques, coques...) ou des crustacés (homard, langoustines). Ce champagne sera parfait sur un tartare de poisson. Vous pourrez également vous faire plaisir en l'accompagnant de fromage (plutôt à pâte dure) comme un cantal ou un comté.



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

