

# CHAMPAGNE BONVALET

## FICHES DE DÉGUSTATION



### BRUT SUPRÊME

#### LA FRANCHISE

##### ASSEMBLAGGIO:

70% PINOT NOIR E 30% CHARDONNAY  
(DI CUI IL 25% DI VINO DI RISERVA).

L'UVA DEL PINOT NOIR PROVIENE DAGLI  
APPEZZAMENTI DI BISSEUIL (CÔTE DES NOIRS,  
PREMIER CRU), DI BRAGELONE-BEAUVOIR (VICINO A  
RICEYS) E DI SAULCY. L'UVA DELLO CHARDONNAY  
PROVIENE DA GRAUVES (CÔTE DES BLANCS, PREMIER  
CRU).

##### VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE MALOLATTICA CHAMPAGNE BRUT  
DOSATO A 8 G/L

##### INVECCHIAMENTO:

24 MESI IN CANTINA

##### CARATTERISTICHE:

CHAMPAGNE DALL'ASPETTO DORATO, SINONIMO  
PERFETTO DI ESTREMA FRESCHEZZA ARRICCHITA  
DA UN FINE CORDONE DI BOLLICINE. AL NASO  
APPARE GENEROSO E GIOVANE GRAZIE AI SUOI AROMI  
FRUTTATI.

MORBIDA E TONICA IN BOCCA, QUESTA CUVÉE  
PRESENTA UN'EFFERESCENZA CHE LASCIA SPAZIO  
ALLA ROTONDITÀ DEL VINO. ESPRESSIONE AROMATICA  
INTENSA E CALDA CHE POSSIEDE UNA NOTA FINALE  
DI MINERALITÀ. CHAMPAGNE D'APERITIVO, LEGGERO,  
GENEROSO E GOURMAND.

8g/L 24 MESI

CHAMPAGNE LEGGERO, MINERALE E FRESCO.

MEDAGLIA D'ORO AL GILBERT & GAILLARD CONTEST  
NEL 2017

### BLANC SUPRÊME

#### LA FINESSE

##### ASSEMBLAGGIO:

70% CHARDONNAY E 30% PINOT NOIR.

L'UVA DEL PINOT NOIR PROVIENE DAGLI  
APPEZZAMENTI DI BISSEUIL (CÔTE DES NOIRS,  
PREMIER CRU) E QUELLA DELLO CHARDONNAY DALLE  
PARCELLE DI GRAUVES (CÔTE DES BLANCS, PREMIER  
CRU).

##### VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE MALOLATTICA CHAMPAGNE BRUT  
DOSATO A 8 G/L

##### INVECCHIAMENTO:

36 MESI IN CANTINA

##### CARATTERISTICHE:

IL SUO ASPETTO ORO PALLIDO È SINONIMO DI INTENSA  
FRESCHEZZA ARRICCHITA DA UN LUNGO CORDONE DI  
FINISSIME BOLLICINE. AL NASO APPARE GENEROSO E  
GIOVANE GRAZIE AGLI AROMI FRESCI E FRUTTATI CHE  
LO COMPONGONO. IN BOCCA È MORBIDO E FINE, CON  
UNA NOTA EFFERVESCENTE CHE LASCIA SPAZIO ALLA  
ROTONDITÀ DEL VINO. L'ESPRESSIONE AROMATICA  
DI QUESTA CUVÉE È PERFETTAMENTE EQUILIBRATA  
DAL DOSAGGIO CHE ACCENTUA IL CARATTERE SETOSO  
DELLO CHAMPAGNE. CUVÉE ELEGANTE CON UNA  
NOTA FINALE MINERALE ESTREMAMENTE GRADEVOLE.  
CHAMPAGNE ELEGANTE, GENEROSO E GOURMAND.  
PERFETTO DURANTE L'APERITIVO O SE ABBINATO AI  
FRUTTI DI MARE E AI CROSTACEI.

8g/L 36 MESI

CHAMPAGNE ELEGANTE, GENEROSO E GOURMAND.  
PERFETTO DURANTE UN APERITIVO O ABBINATO A  
PIETANZE RAFFINATE E DELICATE.

MEDAGLIA D'ORO AL GILBERT & GAILLARD CONTEST  
NEL 2017

### ROSÈ SUPRÊME

#### LA GOURMANDISE

##### ASSEMBLAGGIO:

75% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR, 15% DI  
VINO ROSSO DELLE COLLINE DELLA REGIONE DELLA  
CHAMPAGNE. L'UVA DEL PINOT NOIR PROVIENE  
DALLE PARCELLE DI BISSEUIL (CÔTE DES NOIRS,  
PREMIER CRU), DI BRAGELONE-BEAUVOIR (VICINO AI  
RICEYS) E DI SAULCY. L'UVA DELLO CHARDONNAY  
PROVIENE DAGLI APPEZZAMENTI DI GRAUVES  
(CÔTE DES BLANCS, PREMIER CRU). LE COLLINE  
DELLA CHAMPAGNE FANNO PARTE DEL VILLAGGIO  
D'AMBONNAY, CLASSIFICATO GRAND CRU.

##### VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE MALOLATTICA CHAMPAGNE BRUT  
DOSATO A 10 G/L

##### INVECCHIAMENTO:

24 MESI MINIMO IN CANTINA

##### CARATTERISTICHE:

IL SUO ASPETTO RICORDA IL PETALO DI UNA  
ROSA; QUESTO CHAMPAGNE FRESCO E DELICATO È  
ARRICCHITO DA UN LUNGO CORDONE DI BOLLICINE AGILI  
E VIVACI. AL NASO APPARE FRUTTATO, FLOREALE  
E GOURMAND. LA SUA FRAGRANZA VANTA NOTE  
DI LAMPONI E MARZAPANE. L'ATTACCO IN BOCCA  
È ROTONDO E SFUMATO, TROVA POI UN PERFETTO  
EQUILIBRIO TRA ARMONIA E GOURMANDISE PER  
SFOCIARE INFINE IN SUBLIMI NOTE AROMATICHE DI  
CILIEGIA. CHAMPAGNE ELEGANTE E MODERNO DAL  
GUSTO DELICATO E GOURMAND, DA DEGUSTARE TRA  
8°C E 10°C. ECCELLENTE DA SORSEGGIARE DURANTE  
UN ANTIPASTO DOLCE-SALATO O DA ABBINARE AD UN  
DESSERT CON LIEVI NOTE DOLCI.

10g/L 24 MESI

PERFETTO SE CONSUMATO DURANTE L'APERITIVO O SE  
ABBINATO AD UN DESSERT.