



CHAMPAGNE
BONNET-GILMERT



Blanc de Blancs

GRAND CRU

PRÉCIEUSE D'AMBROISE

Cette cuvée 100% Chardonnay est dédiée à notre aïeule. Elaborée à partir de nos plus anciennes parcelles Grand Cru de la Côte des Blancs.

Elle est conservée jusqu'à maturité en fût de chêne. Inspiré de la méthode Solera, depuis 2006, à chaque mise en bouteille nous prélevons du vin du fût et le complétons par la récolte de l'année. Ce qui apporte une belle richesse aromatique et une complexité étonnante.

Très faiblement dosée, les arômes d'amande et de pêche blanche peuvent s'exprimer librement. Cuvée d'exception, elle est à déguster tout au long d'un repas selon votre convenance : Terrine de foie gras au crumble d'amandes, Filet mignon au parmesan...

Champagne Bonnet Gilmert

10 Bis rue de la Côte - 51190 OGER (Marne)

Port. : 06 22 68 13 63

Mail : contact@champagne-bonnet-gilmert.com

www.champagne-bonnet-gilmert.com