

CHAMPAGNE COMTESSE DE CERHES

CUVÉE 01 GRANDS CRUS

2013-2014-2015

PRODUIT EN FRANCE

0377 0017 301 007



NOTATIONS

- Jancis Robinson : 17/20
- Andreas Larsson : 93/100
- James Suckling : 93/100
- Decanter : 92/100
- Gault & Millau 90/100

CONDITIONNEMENT



Caisse bois



Coffret

DESCRIPTION

- 100% Grands Crus
- Vignobles : Verzy, Verzenay, Mailly, Mesnil-sur-Oger
- Cépage : 56% Chardonnay
44% Pinot Noir
- Assemblage de 2013 / 2014 / 2015
- Dosage : 6 g/L
- Date de dégorgement : le 14 février 2019
- Quantité produite : 11000
- Bouteilles numérotées



Champagne Stanislas Bonafé
2 bis, rue Jules Lobet - 51160 Aÿ-CHAMPAGNE
Tel : +33 3 26 08 98 59 - Fax : +33 3 26 24 82 21
e-mail : sb@champagnestanislasonafe.com
www.champagnestanislasonafe.com



CHAMPAGNE COMTESSE DE CERHES

CUVÉE 01 GRANDS CRUS

2013-2014-2015

PRODUIT EN FRANCE

0377 0017 301 007

DESCRIPTIF ORGANOLEPTIQUE

Œil : Teinte or, robe claire éclatante, perlage très fin

Nez : Noix concassées, fleurs blanches, beurre frais, brioche, vanille grillée

Bouche : Excellente adhérence, fraîcheur remarquable, acidité vibrante et mousse crémeuse.

Nuances de pêche et poire avec des nuances de noix.

ACCORDS METS ET VINS

Sole, fruits de mer, caviar, homard...

Truffes, morilles....

Poulardes, volailles, foie gras...

À déguster dès à présent (À servir frais de 8 à 10°C)

Élevage cuve ou bois

	CUVE	FUT DE CHÊNE
VIN	56,72	43,28

Années de récolte

	2013 / 2014	2015	TOTAL
CHARDONNAIS	8,58	47,47	56,05
PINOT NOIR	8,27	35,68	43,95
TOTAL	16,85	83,15	100

Origine des crus

	MAILLY	MESNIL-SUR-OGER	VERZY	VERZENAY
CHARDONNAY	-	13,02	43,03	-
PINOT NOIR	11,38	-	29,67	2,9

Remarques :

- Les bouteilles sont habillées et emballées à la main dans du papier de soie pour les protéger de la lumière.
- Chaque caisse bois est cerclée avec un feuillard pour garantir l'authenticité du produit.
- Utilisation du bois pour protéger nos bouteilles des variations de température durant le transport. (Rappel : la présence du bois fait partie de la vinification du vin de champagne)
- Chaque composant est recyclé et recyclable.



Champagne Stanislas Bonafé
2 bis, rue Jules Lobet - 51160 Aÿ-CHAMPAGNE
Tel : +33 3 26 08 98 59 - Fax : +33 3 26 24 82 21
e-mail : sb@champagnestanislasonafe.com
www.champagnestanislasonafe.com



CHAMPAGNE COMTESSE DE CERHES

CUVÉE 01 GRANDS CRUS

2013-2014-2015

PRODUIT EN FRANCE

0377 0017 301 007



DECANTER 92/100
WORLD WINE AWARDS 2024
SILVER



Jancis Robinson 17/20

Critique la plus influente au monde 2018/2019/2020

« Petite perle stable. Nez puissant. Mousse délicate et agréable. Je suppose que l'assemblage inclut un vin relativement ancien et j'aurais estimé une proportion plus élevée de pinot que de chardonnay. C'est un vin substantiel ! Un assemblage soigneusement élaboré, offrant davantage de richesse qu'un champagne de vigneron classique, tout en préservant une belle persistance. Une certaine longueur, en effet. Clairement supérieur. »



Andreas Larsson 93/100

Meilleur sommelier du monde 2007

« Robe dorée claire et éclatante, ornée d'une mousse jeune et vive. Le nez révèle des arômes de noix concassées, de fleurs blanches, de beurre frais et de brioche, enrichis de fruits à noyau pâles. Le palais affiche une excellente adhérence et une fraîcheur remarquable, avec une acidité vibrante et une mousse crémeuse et soyeuse, un dosage relativement faible, s'orientant vers l'extra brut. De délicates nuances de pêche et de poire se mêlent à des notes de noix, offrant une longue finale d'une belle complexité autolytique. »



James Suckling 93/100

Directeur du bureau européen de Wine Spectator

« Arômes de chèvrefeuille, d'abricots secs, de framboises, de tarte au citron et de vanille grillée, agrémentés de notes de noix et de coing. Ce vin se caractérise par sa structure corsée, son acidité vive et ses bulles crémeuses et généreuses. Il offre une richesse miellée avec un cœur de bouche mûr, suivi d'une finale de crème de citron. L'assemblage est composé de 56 % de chardonnay et de 44 % de pinot noir. À savourer dès maintenant. »



Champagne Stanislas Bonafé
2 bis, rue Jules Lobet - 51160 Aÿ-CHAMPAGNE
Tel : +33 3 26 08 98 59 - Fax : +33 3 26 24 82 21
e-mail : sb@champagnestanislasonafe.com
www.champagnestanislasonafe.com

