

CHAMPAGNE STANISLAS BONAFÉ

CUVÉE SACRÉ COEUR SB BLANC DE BLANCS

NM

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC :

0377 0017 301 137

Le champagne brut est issu d'un assemblage harmonieux de Pinot Noir, Meunier et Chardonnay. Le Pinot Noir apporte structure et intensité, le Meunier offre rondeur et fruité, tandis que le Chardonnay signe la fraîcheur et l'élégance.

Ensemble, ces cépages donnent naissance à un champagne équilibré, expressif et raffiné, idéal de l'apéritif aux accords les plus gastronomiques.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2026

LE FIGARO



ORIGINE :	FRANCE
VIGNOBLE :	VALLÉE DE LA MARNE
CÉPAGES :	CHARDONNAY
DOSAGE :	6 G/L
DEGRÈS D'ALCOOL :	12.5% VOL
OEIL :	<p>Le blanc de blancs dévoile une robe jaune pâle, éclatante et cristalline.</p> <p>Les bulles sont fines annonçant une effervescence raffinée et une belle fraîcheur.</p>
NEZ :	<p>Le nez s'ouvre sur une belle fraîcheur dominée par des arômes d'agrumes.</p>
BOUCHE :	<p>La bouche est légère et élégante avec une effervescence délicate et des bulles fines qui apportent une sensation soyeuse.</p> <p>Laisse en bouche une sensation de fraîcheur vibrante.</p>
ACCORDS METS ET VINS :	<p>Fruits de mer, huîtres, crustacés et poissons fins, carpaccios, sushis, fromages frais ou à pâte molle, plats délicats aux notes iodées.</p>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE STANISLAS BONAFÉ - 2 BIS, RUE JULES LOBET - 51160 AÏ-CHAMPAGNE
+33 3 26 08 98 59 - contact@champagnestanislasonafe.com -
www.champagnestanislasonafe.com

