

CHAMPAGNE STANISLAS BONAFÉ

CUVÉE EPOS SB BRUT

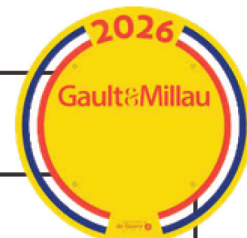
NM

CHAMPAGNE BRUT :

0377 0017 301 250

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.



ORIGINE :	FRANCE
VIGNOBLE :	VALLÉE DE LA MARNE
CÉPAGES :	CHARDONNAY , PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
DOSAGE :	9 G/L
DEGRÈS D'ALCOOL :	12.5% VOL
OEIL :	La robe est limpide, presque cristalline, signe de qualité et de fraîcheur.
NEZ :	Le nez est un mélange de notes florales, d'amandes et de vanille, qui reflète un équilibre entre élégance et richesse d'arômes évolués.
BOUCHE :	La bouche offre une belle rondeur. Le chardonnay apporte de la fraîcheur et de la minéralité. Le pinot noir apporte la structure, et des notes de fruits rouges. Le pinot meunier apporte des arômes des fruits mûrs.
ACCORDS METS ET VINS :	Apéritifs , fruits de mer, poissons grillés ou en sauce légère, volailles et plats délicats, fromages à pâte molle et mets gastronomiques.

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

