

CHAMPAGNE STANISLAS BONAFÉ

CUVÉE ANGES ETUI BLANC DE BLANCS

NM

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS :

0377 0017 301 304

Le champagne Blanc de Blancs, élaboré exclusivement à partir de Chardonnay, séduit par sa finesse et sa pureté.

Il offre une belle fraîcheur, une effervescence délicate et une expression aromatique lumineuse. Précis et raffiné, ce champagne incarne l'élégance du Chardonnay et s'impose comme un choix idéal pour les amateurs de vins ciselés et harmonieux.



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 :	Le blanc de blancs dévoile une robe jaune pâle, éclatante et cristalline. Les bulles sont fines annonçant une effervescence raffinée et une belle fraîcheur.
NEZ :	Le nez s'ouvre sur une belle fraîcheur dominée par des arômes d'agrumes.
BOUCHE :	La bouche est légère et élégante avec une effervescence délicate et des bulles fines qui apportent une sensation soyeuse. Laisse en bouche une sensation de fraîcheur vibrante.
ACCORDS METS ET VINS :	Fruits de mer, huîtres, crustacés et poissons fins, carpaccios, sushis, fromages frais ou à pâte molle, plats délicats aux notes iodées.



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

