

CHAMPAGNE STANISLAS BONAFÉ

CUVÉE 05 BLANC DE BLANCS GRANDS CRUS

2019-2020-2021

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC :

0377 0017 301 540

Issu exclusivement de terroirs classés grands crus blanc de blancs, le plus haut niveau de classification des terroirs de champagne. Le chardonnay, provenant de ces terroirs d'élites, donne naissance à des champagnes d'une grande pureté, marqués par l'élégance, la fraîcheur et la précision.



ORIGINE :	FRANCE
VIGNOBLE :	61.9% VERZY, 38.1% AVIZE
CÉPAGES :	100% CHARDONNAY
DOSAGE :	6 G/L
DEGRÈS D'ALCOOL :	12.5% VOL
OEIL :	Sa robe est pâle et lumineuse, aux reflets vert argentés. L'effervescence est fine et persistante, formant un joli cordon régulier en surface. Le visuel évoque la fraîcheur, l'élégance et la pureté du Chardonnay.
NEZ :	Premier nez délicat et expressif, dominé par des notes florales blanches (aubépine, fleur d'oranger), puis évoluant vers des arômes d'agrumes zestés (citron, pamplemousse), de pomme verte, et une subtile touche de craie minérale et de brioche fine. Belle complexité avec une grande précision aromatique.
BOUCHE :	La bouche est élancée, fraîche et tendue, avec une belle trame minérale. L'effervescence est crémeuse, portée par une acidité droite et équilibrée. Finale longue et saline, sur des notes citronnées, iodées et crayeuses, d'une grande élégance.
ACCORDS METS ET VINS :	Fruits de mer, huîtres, crustacés bobles, poissons fins., carpaccios, sashimis, plats délicats, fromages frais.

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@champagnestanislasonafé.com -
www.champagnestanislasonafé.com

