



Champagne  
Alexandre Bonnet

Vins Fins de Champagne  
LES RICEYS



# NOIR

“Expression ultime de la pureté de notre terroir, la cuvée Noir Extra Brut n’est élaborée qu’à partir d’une sélection stricte de nos meilleures parcelles sur certaines années bien spécifiques. Nous adaptons notre vieillissement entre 2 et 8 ans pour chaque millésime afin d’en exprimer la quintessence. Il s’agit de la cuvée la plus exigeante. Chaque année, nous relevons le défi de réinventer l’étendard de la finesse et l’élégance du terroir des Riceys.”

- Alain Pailley, CHEF DE CAVES -



#### NOTE DE DÉGUSTATION

Paré d’une robe or pâle, au nez, ce vin est chatoyant, d’un équilibre remarquable, il offre un délicat mélange de parfums fruités et épicés, que l’on retrouve en bouche avec une attaque franche, marquée par les arômes d’agrumes, d’épices et de fruits secs.

#### ASSEMBLAGE MULTI-MILLÉSIMES

2010 : 52 %  
2009 : 24 %  
2008 : 24 %

CÉPAGE : 100 % Pinot Noir  
DOSAGE : 3 g/L



Champagne  
Alexandre Bonnet

Vins Fins de Champagne  
LES RICEYS



# NOIR EXTRA BRUT

## ACCORDS METS-VINS

**Un Champagne digne des meilleures tables...**

**À l'apéritif :** accompagné de toasts au saumon légèrement fumé  
ou de truffes (râpées) en amuse-bouche..

**En entrée :** avec du caviar, une terrine de saumon, des huîtres ou des sashimis.

**Avec le plat principal :** sur un risotto à la truffe, un plat de noix de saint-jacques et truffes noires,  
un plateau de fruits de mer, ou encore un canard laqué aux poires rôties...

**Au dessert :** sur une mousse de fruits (pêche...).



138, rue Général de Gaulle - BP7 - 10340 LES RICEYS - FRANCE

Tél. 03 25 29 30 93 - Fax 03 25 29 38 65

info@alexandrebonnet.com - www.alexandrebonnet.com

