



Champagne
Alexandre Bonnet

Vins Fins de Champagne
LES RICEYS



PERLE ROSÉE BRUT

“Ce classique d’Alexandre Bonnet est le fruit d’un assemblage de 90 % de Pinot Noir vinifié en blanc et 10 % de Pinot Noir vinifié en rouge. Cette exceptionnelle cuvée rosée, révèle un champagne d’une belle fraîcheur, d’une grande précision et d’une remarquable finesse.”

- Alain Pailley, CHEF DE CAVES -



NOTE DE DÉGUSTATION

Sa robe est d’un rose rayonnant agrémentée de montées de bulles fines et régulières. Son nez subtil et gourmand, présente des arômes de fruits rouges à dominante framboise et fraise des bois. Ces arômes confirmés en bouche, révèlent un champagne d’une belle fraîcheur et d’une longueur remarquable.

MILLÉSIMÉ 2014

C’est une campagne viticole similaire à 2010 toute en contraste et alternances brutales, après de nombreux soubresauts il faut attendre le mois de septembre pour voir s’installer un temps chaud, ensoleillé et surtout... très sec, conditions très favorables à la maturation du raisin. Toutes les conditions sont alors réunies pour réussir un magnifique rosé d’assemblage.

CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

DOSAGE : 9 g/L



Champagne
Alexandre Bonnet

Vins Fins de Champagne
LES RICEYS



PERLE ROSÉE BRUT

ACCORDS METS-VINS

Quelques suggestions de plats à accompagner de notre Cuvée Perle Rosée :

Côté Terre : pintade rôtie aux figues, fromage frais à la faisselle et son coulis de fruits rouges.

Côté Dessert : crêpes soufflées aux framboises et aux amandes, charlotte aux fraises en gelée...

En outre, cette cuvée est parfaite à l'occasion d'un cocktail.

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

