


Champagne
Alexandre Bonnet
Vins Fins de Champagne
LES RICEYS


GRANDE RÉSERVE BRUT

“La Grande Réserve incarne tout le savoir-faire et les valeurs que nous portons. Cette cuvée transcende les millésimes pour retranscrire l’extraordinaire potentiel du Pinot Noir sur le terroir des Riceys. Un vieillissement adapté entre 2 et 8 ans pour chaque millésime, une faible proportion de Chardonnay, assouplissent la tension naturelle du Pinot. C’est une invitation classique et intemporelle au partage, à la convivialité.”

- Alain Pailley, CHEF DE CAVES -



NOTE DE DÉGUSTATION

La cuvée Grande réserve est un champagne élégant, long et savoureux. Sa robe est claire, parée de fines bulles persistantes. Son nez est délicat, tout en finesse et présente des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Sa bouche fruitée est bien pleine, vineuse, d'une belle longueur.

ASSEMBLAGE MULTI-MILLÉSIMES

2013 : 47 %
2012 : 20 %
2011 : 17 %
2010 : 16 %

CÉPAGES

Pinot Noir : 86 %
Chardonnay : 14 %
Dosage : 9 g/L



Champagne
Alexandre Bonnet

Vins Fins de Champagne
LES RICEYS



GRANDE RÉSERVE BRUT

ACCORDS METS-VINS

Quelques suggestions de plats à accompagner de notre Cuvée Grande Réserve :

Côté Mer : tartare de thon, verrine de tourteau au caviar d'aubergine, carpaccio de noix de saint-jacques, verrine nordique.

Côté Terre : gougères, brioche au Chaource, verrine d'avocats, tomates et mozzarella.

Vous pourrez aussi l'apprécier pleinement à l'occasion d'un cocktail, ou en apéritif...



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

