

CHAMPAGNE

FERDINAND
BONNET
AUX RICEYS

BLANC DE NOIRS

BRUT

Ce Blanc de Noirs exprime la richesse caractéristique de la Côte des Bar.
100% Pinot Noir d'une rare intensité, ses arômes fruités et épicés sont soutenus par une fraîcheur minérale ciselée. Un Champagne gastronomique par excellence.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Blanc de Noirs est riche, chaleureux et plein de sens. Il présente des reflets d'or. Ses bulles sont très fines et persistantes. Son nez est frais et intense avec des notes savoureuses de groseille à maquereau, de griotte et de coing frais. Dense, épicé, minéral en bouche, le Blanc de Noirs est vineux et révèle la plus belle expression de la Côte des Bar.

ASSEMBLAGE

L'élevage moyen sur lies est de 36 mois.
C'est un assemblage de 5 millésimes en moyenne.
La proportion de vins de réserve est d'environ 50%.

CÉPAGE

100% Pinot Noir.

DOSAGE

8g/l

Mundus Vini : 96
Le Point : 92
Decanter : 91

138, rue Général de Gaulle · 10340 Les Riceys, France +33 325 29 30 93
www.ferdinandbonnet.com · @ferdinandbonnet