

CHAMPAGNE

FERDINAND
BONNET
AUX RICEYS

GRANDE RÉSERVE

BRUT

Cet assemblage dominé par le Pinot Noir et soutenu par une proportion importante de vins de Réserve illustre le savoir-faire de la Maison par son harmonie entre le fruit, l'élégance et la fraîcheur. Une invitation intemporelle à l'enchantement et au partage.

NOTES DE DÉGUSTATION

La Grande Réserve est un champagne élégant aux saveurs persistantes. Les nuances d'or jaune sont rehaussées par des bulles fines et persistantes. Grand ambassadeur du style de notre Maison, entre force et finesse, sa dégustation vous surprendra d'abord par son nez aux arômes pâtissiers et par des notes de pommes encore sur l'arbre, de fleurs blanches et d'agrumes. Vous serez également surpris par ses saveurs généreuses, riches et persistantes qui se terminent sur une note rafraîchissante.

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 comprise entre 40 et 50%.

CÉPAGES

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

DOSAGE

8g/l

Mundus Vini : 96
Wine Enthusiast : 90
IWSC : 90

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