

CHAMPAGNE

FERDINAND
BONNET
AUX RICEYS

ORGANIC

BRUT

Sous sa robe “œil de perdrix”, ce vin biologique dévoile une aromatique généreuse d’agrumes, pomme, et petits fruits rouges. Un Champagne authentique, à savourer avec des produits simples et naturels pour une expérience de vérité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Son nez expressif révèle des arômes de fruits rouges (fraise, cassis, groseille), d'agrumes frais (citron, pamplemousse) et de légères touches florales, relevées par des notes de pomme, de coing et une pointe de genièvre. En bouche, l'attaque vive et rafraîchissante s'arrondit sur des notes gourmandes de fruits blancs et de pêche de vigne. La structure ample et soyeuse se prolonge sur une finale persistante, marquée par une belle fraîcheur.

ASSEMBLAGE

L'élevage moyen sur lies est de 24 mois.
Le Champagne Organic est généralement élaboré à partir des raisins d'une seule année, mais peut contenir une fraction du vin de réserve de l'année précédente.

CÉPAGES

Environ 90% de Pinot Noir

DOSAGE

8g/l

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