

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## BLANC LES RICEYS

COTEAUX CHAMPENOIS

HARDY, EN VIGNERON

**Exclusif et essentiel, cet assemblage de Chardonnay et Pinot Noir exprime la substance pure et minérale du terroir des Riceys.**

### *Anecdote*

**Voici le premier millésime de vin tranquille blanc jamais élaboré au Domaine Alexandre Bonnet.** Ce tirage limité est un retour à l'essentiel où l'on découvre la substance, l'âme que partagent tous nos vins.

### *À la vigne*

**Terroir :** Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

**Cépages :** 50% Pinot Noir en provenance de Hardy et vinifié en blanc, assemblé à 50% de Chardonnay de la contrée Vignerons.

**Culture :** Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, enherbement ou semis dans l'inter-rang, composts organiques, aucun désherbant, pas d'insecticide, certifications HVE et VDC depuis 2015.

**Environnement :** Développement de la biodiversité par l'implantation de vergers, chênes truffiers, jachères mellifères, tonte tardive des espaces enherbés (pollinisation), réfection du patrimoine vernaculaire (cadolles).

### *À la cave*

**Vendanges :** Exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

**Vinification :** Pressurage pneumatique lent, débouillage statique, fermentation alcoolique 100 % cuve inox pour le Pinot Noir et 50/50 cuve et pièces bourguignonnes de 3 vins pour le Chardonnay, malolactique naturelle, léger sulfitage.

**Élevage :** sur lies fines en cuve et fûts avec léger bâtonnage pendant 7,5 mois puis vieillissement 1 an en bouteilles.

**Millésime 2019 :** 572 bouteilles produites.

### *Le vin*

**Robe :** Limpide, jaune à reflets verts et or, lumineux.

**Nez :** Doté d'une grande pureté et d'une complexité florale (chèvrefeuille, acacia), accompagnées d'arômes de pêche blanche et d'une touche citronnée.

**Bouche :** Ample et très finement texturée, vibrante et structurée par une colonne vertébrale minérale (craie, silice).

**Garde :** Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans, ou plus complexe jusqu'à 10 ans.

**Service :** À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, servir sur un tartare de dorade-avocat, une sole meunière, une huître chaude, du chaource.

### *Conditionnement*

- Bouteille bourguignonne lourde
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Cartons durables FSC de 6 bouteilles à plat
- Palettes de 90 cartons soit 540 bouteilles

### *Analyses*

**Alcool :** 12,50 %

**Acidité :** 4,55 g/L H2SO4

**pH :** 2,98

**Sulfites :** 58 mg/L

