

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



CHAMPAGNE LES RICEYS

BLANC DE BLANCS

*Le Pinot Blanc ressuscité.
Assemblé au Chardonnay,
il développe un parfum complexe
porté par une finale
longue et saline.*

Notations

Decanter : 91
Betane+Desseave : 91
Terre de Vins : 90
IWSC : 90
Le Point : 92
Falstaff : 91
Gault & Millau : 90
Guide DVE : 91
Mundus Vini : 92
Wine Enthusiast : 91
Livets Goda : 92

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 : Blanc Vrai (Pinot Blanc) en taille courte cordon de Royat assemblé pour moitié au Chardonnay en taille Chablis, rendements inférieurs de 20 % à la moyenne champenoise.

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 (cadoles).

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, éviction des tailles, débouillage statique, levurage simple, malolactique naturelle, léger sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Vieillessement : 36 mois minimum sur lies, dégorgement avec dosage faible à 5 g/L pour préserver la pureté du vin.

Le vin

Robe : Limpide, jaune or à reflets verts.

Nez : Fin et complexe, avec une touche exotique : mangue, mirabelle, tilleul, chèvre-feuille, agrumes, amande fraîche, épices douces.

Bouche : Onctueuse, soutenue par des amères nobles et tendue par une finale longue et saline.

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, accorder sur des huîtres, un carpaccio de saint-jacques, un ceviche, une caille aux raisins, du homard.

Conditionnement

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette en coton économe en eau
- Cartons durables FSC
- Palettes de 90 cartons de 6 bouteilles à plat, ou 45 cartons de 2x6=12 soit 540 cols

Analyses

Alcool : 12,50 %
Acidité : 4,28 g/L H2SO4
pH : 3,00
Sulfites : 56 mg/L
Dosage : Extra-Brut 5 g/L

