

CHAMPAGNE  
**ALEXANDRE BONNET**  
AUX RICEYS



## CHAMPAGNE

### BLANC DE BLANCS

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

#### Notations

**James Suckling :** 93  
**Gault & Millau :** 92  
**Mundus Vini :** 92  
**Le Point :** 92  
**Livets Goda :** 92  
**Decanter :** 91  
**Betane+Desseave :** 91  
**Falstaff :** 91  
**Guide DVE :** 91  
**Wine Enthusiast :** 91

#### 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 et Petit Meslier en taille Chablis.

**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 en moyenne 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 avec des huîtres, un carpaccio de saint-jacques, un ceviche, une caille aux raisins, du homard.

#### Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC dont 90% recyclés
- 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 3 à 5 g/L

