



CHAMPAGNE BRUT, LA RÉSERVE BLANC DE BLANCS, BONNET-GILMERT (37.5 CL)



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Die Weinberge dieses kleinen Produzenten befinden sich auf den besten Böden der Côte des Blancs (Le Mesnil, Oger und Avize), die für den Chardonnay besonders günstig sind. Sein Brut Grand Cru ist ein bemerkenswerter Aperitif-Champagner mit einem beeindruckenden Preis-Genuss-Verhältnis, stilvoll und mit der unnachahmlichen kreidigen und speicheligen Signatur der großen Blanc de Blancs.

HERKUNFT

CHAMPAGNE

BEZEICHNUNG

CHAMPAGNE

WEINGUT

BONNET-GILMERT

REBSORTENBESTAND

CHARDONNAY

SPEISEN - WEINE

APERITIF -
GERÄUCHERTER LACHS -
GEGRILLTER SEEBARSCH
MIT KASTANIEN,
RÖMERSALAT.



ÖNOLOGIE

Die Weinberge befinden sich in Oger, Le Mesnil-sur-Oger und Avize, im Herzen der Côte des Blancs.



WEINBAU

Dieser Blanc de Blancs reift mindestens drei Jahre auf Latten.