



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



### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Les vignes de ce petit producteur sont situées sur les meilleurs terroirs de la Côte des Blancs (Le Mesnil, Oger et Avize), particulièrement favorables au chardonnay. Son Brut Grand Cru est un remarquable champagne d'apéritif, au rapport prix/plaisir impressionnant, stylé, avec l'inimitable signature crayeuse et salivante des grands blancs de blancs.

#### PROVENANCE

CHAMPAGNE

#### APPELLATION

CHAMPAGNE

#### DOMAINE

BONNET-GILMERT

#### ENCÉPAGEMENT

CHARDONNAY

#### METS - VINS

APÉRITIF • SAUMON  
FUMÉ • BAR GRILLÉ  
AUX CHÂTAIGNES,  
LAITUE ROMAINE.



### CŒNOLOGIE

Les vignes sont situées sur Oger, le Mesnil-sur-Oger et Avize, au coeur de la Côte des Blancs.



### VITICULTURE

Ce blanc de blancs est vieilli au minimum 3 ans sur lattes.