

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

