

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

*Exclusif et essentiel,
cet assemblage à base de
Pinot Noir exprime la substance
pure et minérale du terroir.*

Anecdote

Voici le deuxième 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-continentale frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

Cépages : 60% Pinot Noir vinifié en blanc, assemblé à 25% de Chardonnay et à 15% de Blanc Vrai.

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, débouillage statique, fermentation alcoolique 100 % cuve inox pour le Pinot Noir et le Pinot Blanc, 50/50 cuve et pièces bourguignonnes de seconde main 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 2020 : 1795 bouteilles produites.

Le vin

Robe : Limpide, jaune à reflets verts et or, lumineux.

Nez : D'une grande complexité florale (fleurs blanches, miel, pollen), accompagnés d'arômes fruités (pêche, abricot mûr) et d'une touche beurrée.

Bouche : Attaque ample et vibrante, structurée par une colonne vertébrale minérale (pierre à fusil) et tendue par une finale vive.

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 éco-conçu

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC de 6 bouteilles à plat dont 90% recyclés
- Palettes de 90 cartons soit 540 bouteilles

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4,8 g/L H2SO4

pH : 3,02

Sulfites : 80 mg/L