

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## 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

