



## COTEAUX CHAMPENOIS

BLANC, 2022

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

### *Anecdote*

**Voici le quatrième 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 :** 72% Pinot Noir vinifié en blanc et assemblé à 28% de Chardonnay.

**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 malolactique naturelle, léger sulfitage.

**Élevage :** 70,5% en fûts de seconde main avec léger bâtonnage pendant 7,5 mois et 29,5% en cuve inox puis vieillissement 1 an en bouteilles.

**Millésime 2022 :** 3055 bouteilles et 100 magnums produits.

### *Le vin*

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

**Nez :** Le premier nez révèle un léger boisé, délicatement fondu, accompagné de notes d'ananas mûr, d'écorces d'agrumes confites (orange, citron) et d'un bouquet floral subtil.

**Bouche :** Belle amplitude, avec une texture grasse et enveloppante. La longueur en bouche est remarquable, portée par une finale fraîche et équilibrée.

**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 des ravioles aux langoustines et émulsion de crustacés, sur un bar rôti au beurre citronné ou encore sur un filet mignon de porc aux abricots secs.

### *Conditionnement éco-conçu*

- Bouteille bourguignonne sommelière
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC dont 90% recyclés
- Palettes de 504 cartons de 6 bouteilles à plat

### *Millésime 2022 :*

Un début de printemps frais, suivi d'un temps estival qui a favorisé une pousse très active. Une floraison précoce, avec 10 jours d'avance sur la moyenne, un été très sec et ensoleillé qui conduit à un début des vendanges fixé au 30 août dans des conditions sanitaires parfaites.

### *Analyses*

**Alcool :** 12,02 %

**Acidité :** 4,17 g/L H2SO4

**pH :** 3,06

**Sulfites :** 54 mg/L