DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 220 m.

Cépages : Sélections massales de Pinots Noirs Champenois propres au Domaine, taille courte en Guyot et cordon de Royat. Âge moyen des vignes 40 ans.

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, débourbage statique, levurage simple, malolactique, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Vieillissement : 44 mois sur lies, dégorgement avec dosage faible de 1g/L pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2020 : 8856 bouteilles et 100 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, jaune à reflets dorés.

Nez : Intense et complexe de fruits frais à chair jaune et exotiques, jasmin et une touche d'épices douces.

Bouche : Chaleureuse et puissante, étiré par une finale longue et acidulée.

Garde : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans et jusqu'à 10 ans pour plus de complexité.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, accorder avec un turbot au beurre d'orange ou un homard.

Les Vignes Blanches

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS, 2020

Orientée au levant, cette Contrée offre une séduisante complexité exotique et épicée portée par une bouche puissante et énergique à la finale d'une vitalité saline.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille spéciale type Arbane
- Bouchon micro-aggloméré sans TCA
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois naturel
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %
Acidité : 4,2 g/L H2S04
pH : 2,98
Sulfites : 35 mg/L
Dosage : Extra-Brut 1 g/L

Millésime 2020 :

Après un hiver très pluvieux, mais plutôt doux, la saison démarre par un printemps sec. La vigne débourre le 9 avril et pousse très vite à la faveur de températures plus élevées qu'à l'habitude.
Les vendanges débutent le 21 août. La récolte est très saine avec un joli équilibre.
« Les Vignes Blanches » a été vendangée le 29 août, le matin pour ramasser les raisins avant la chaleur.

138 rue Général de Gaulle · 10340 Les Riceys, France · +33 325 29 30 93
www.alexandrebonnet.com · @champagnealexandrebonnet