

CHAMPAGNE

Jules Bonnet

MILLÉSIME 2009

BLANC DE NOIRS

GRAND CRU

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

TERROIR

- 4 parcelles situées sur le terroir de Verzenay classé grand cru, lieu-dit des Noue, Mont Régina et pisse-renard.
- Sol peu profond d'argiles fines sur Craie.
- Âge moyen des vignes : 55 ans

VINIFICATION

- Récolte manuelle, pressurage réalisé dans les 4 heures
- Fermentation alcoolique et élevage réalisés en barriques de 228 L
- Fermentation malo-lactique réalisée
- Élevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille.
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites (moins de 50 mg/l)
- Vieillesse en bouteille de 6 ans minimum
- Dosage: 4 g/L, liqueur traditionnelle

TYPICITÉ

Le millésime 2009 montre l'intensité aromatique et la richesse typique des années solaires; Saveurs tartées, fruits rouges, touches d'épices, fruits secs. L'attaque en bouche se veut franche mais sans agressivité excessive.

Elle emmène le dégustateur sur une matière à la fois vineuse et fruitée puis une finale longue, persistant sur une texture minérale, signature du terroir calcaire de Verzenay

ACCORDS METS&VIN

Homard bleu, dinde rôtie, foie gras frais poêlée aux figues

