



CUVÉE « LES PALIS »

'Une personnalité affirmée'



Elaborée à partir d'une sélection rigoureuse de raisins, la cuvée « Les Palis » bénéficie d'une attention particulière pour vous offrir un champagne caractère.

La cuvée « Les Palis » incarne l'excellence de la maison à travers son fruité et sa fraîcheur font de ce vin un grand champagne.

Cette cuvée est non millésimée pour respecter fidèlement la technique champenoise de l'assemblage.

LA DEGUSTATION

A la robe or clair, belle effervescence et fines bulles, cette cuvée « Les Palis » dévoilera tous ses arômes de pomme, de pêche, d'amandes et d'aubépine. Les arômes s'affirment en bouche et le champagne montre une belle présence jusque dans la finale.

Servir à une température de 8 à 10°C

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéalement dégusté à l'apéritif, la cuvée « Les Palis » accompagnera parfaitement, à table, les poissons grillés ou cuits à la vapeur. Il pourra aussi être marié à de beaux plateaux de fruits de mer, à des langoustes. Ce champagne vous sublimera aussi, servi à l'apéritif.

ASSEMBLAGE	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
ELEVAGE	minimum 6 ans
DOSAGE	8 g/L
STYLE	Brut

CHAMPAGNE BONNET-LAUNOIS

LE SABLON
02650 FOSSOY
Tél:+33 (0)3 23 71 59 44
Fax:+33 (0)3 23 71 59 41
contact@bonnet-launois.fr
www.bonnet-launois.fr

Exclusive Collection

CHAMPAGNE
BONNET LAUNOIS