

Producteur : David Nicolo, Gérant SCEV Nicolo & Paradis

Origine : France

Région : Champagne

Cépages : 80% Chardonnay et 20% Blanc Vrai

Degré d'alcool : 12°

Sols : Argilo-Calcaires

Présentation : 75cl

Vignes âgées de 10 à 30 ans, vinification en fût de chêne

Bouchon : Liège

GAMME MANOIR

Champagne Cuvée Bonaparte

Le Champagne Brut Cuvée Bonaparte Nicolo & Paradis en quelques mots...

Notre champagne Brut Cuvée Bonaparte, avec une étiquette à l'effigie de Bonaparte est un petit clin d'œil à notre maison, qui date de l'époque Napoléonienne, et notre partenariat avec le Musée Napoléon, situé à Brienne. C'est une cuvée Blanc de Blancs, vinifiée en fût de chêne.

Un vignoble soigné, la fierté de notre maison de champagne...

Après des études de viticulture et œnologie et fort de son expérience, David Nicolo a repris l'exploitation familiale existante depuis plus de trois générations. Passionné par son métier, David a agrandi son exploitation avec la reprise du Champagne Camille PARADIS et Fils. Situé à Colombé-le-sec, dans l'Aube, le vignoble couvre plus de 17 hectares, principalement en cépages de Pinot Noir, les cépages de Chardonnay et de Pinot Meunier assurant l'équilibre des assemblages. Dans les vignes, les travaux allient respect de la tradition et protection de l'environnement car notre philosophie est d'allier une culture raisonnée à une utilisation régulée de produits phytosanitaires.

La vinification du champagne Brut Millésime Nicolo & Paradis...

- Sélection des meilleures parcelles, les raisins sont triés afin d'obtenir un jus parfait
- Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés
- Débourage naturel
- Fermentation alcoolique en fût de chêne durant environ 15 jours à 18°C, la fermentation malolactique se fait en même temps.
- Vinification en fût de chêne
- Utilisation minimale du soufre
- Après la mise en bouteille, la cuvée est murie sur lattes 36 mois minimum
- Dosage de sucre : 8g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de Chardonnay

DEGUSTATION : Couleur jaune intense, présence de bulles fines et d'arômes de vanille. Ce champagne est l'équilibre parfait entre sucre et acide, avec une très bonne longueur en bouche.
RECOMMANDATION : Ce Champagne Cuvée Bonaparte est idéal en apéritif et pour tous vos repas d'exception. **TEMPERATURE DE DEGUSTATION :** 6-8°C

