



BENOÎT
COCTEAUX
champagne

L'ORIGINE BRUT NATURE BLANC DE BLANCS

Guide, concours, médailles :

- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2017
- 16/20 Gault & Millau 2017
- Decanter World Wine Awards - Médaille de Bronze 2016

Terroir : Montgenost, Villenauxe la Grande

Cépage : 100 % Chardonnay

Type de sol : crayeux

Âge moyen : 50 ans

Densité de plantation : 7575 pieds par hectare

Taille / Viticulture : chablis

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

Vinification : en cuve

Dosage : 0 g/litre

Vieillessement : 3 ans sur lattes

Assemblage : 4 années de récolte

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml)

Dégustation :

- Robe : or doré, reflets verts
- Nez : fruits jaunes
- Bouche : précision, texture, crayeux
- Température de service : 10° - 12°

Accompagnement :

Chairs iodées d'un carpaccio de bar.

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX

11 rue du Château 51260 MONTGENOST FRANCE

Tél. : + 33 (0)3 26 81 80 30 • Fax : + 33 (0)3 26 42 36 69 • E-mail : contact@champagnebenoitcocteaux.com

www.champagnebenoitcocteaux.com