Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Vers Le bois 2018

Au cœur du village pittoresque d'Essoyes, Axelle et Sébastien élaborent des champagnes bio de caractère sur un terroir de calcaire kimméridgien, similaire à celui de Chablis. Grâce à une fermentation spontanée sur bois ancien et à un style Brut Nature sans compromis (sans sucre ajouté), le champagne s'exprime dans sa forme la plus pure et gastronomique : intense, cristallin et d'une minéralité vibrante.

Avec ce millésimé issu du lieu-dit 'Vers le Bois', Sébastien démontre toute la grandeur que le Chardonnay peut atteindre sur la Côte des Bars. Pâtisserie, brioche, toast, notes de noisette, pomme, poire et fruits à noyau : tout y est. Pour les amateurs de champagnes riches en matière.

65,29 €

Domaine viticole	Champagne Guenin
Pays - Région	France - Champagne
Style de goût	Mousseux
Raisins	Chardonnay
Viticulture	Biologique
Vinification	Faible intervention, fermentation spontanée et élevage du vin de base en fûts de chêne.
Maturation	6 ans 'sur lattes' - non dosé
Drinking window	2026-2031
Gastronomie	Apéritif, coquillages & crustacés, fromages
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.0