

CHAMPAGNE COLETTE BONNET

Un Champagne bio qui prône l'excellence



Colette Bonnet possède un peu plus de 2 hectares de vignes biologiques situées sur la commune de Noé les Mallets dans le Baséquanais. Son parcellaire est planté en Pinot Noir, Pinot Blanc et Chardonnay. La moyenne d'âge de ses vignes est de 20 ans. Les parcelles se situent autour de Noé Les Mallets, village situé sur le magnifique plateau de Blu.

Les Champagnes Colette BONNET sont certifiés issus de la viticulture biologique.

Celle-ci respecte le vivant et se caractérise par : L'absence de produits chimiques de synthèse et d'OGM (organismes génétiquement modifiés). Une utilisation réduite d'éléments naturels (le soufre, le cuivre, l'argile, etc.). Ce mode de production respecte la qualité de l'eau et de l'air tout en favorisant la biodiversité des sols.

En apportant une attention particulière à nos sols nous préservons les micro-organismes qu'ils contiennent et protégeons la faune et la flore de notre milieu naturel. Le vignoble de Noé les Mallets repose sur du kimméridgien avec des marnes argilo-calcaire à fort

taux d'argile. Cela apporte entre autre une belle longueur en bouche. Le domaine est certifié ECOCERT.

« Le sol est la première préoccupation en culture biologique. Les efforts portent sur le labour, les engrais verts, l'enherbement et le compost. Ces pratiques stimulent la vie du sol et permettent d'en tirer toute l'expression du terroir. Entre mes rangs de vignes je cultive du trèfle blanc pour favoriser la mycorhisation des racines tout en apportant une source d'alimentation pour mes abeilles ».

Une philosophie du goût
Colette Bonnet propose une gamme de trois cuvées distinctes par leurs caractères gustatifs. Cette gamme reconnue par de nombreux professionnels, cavistes, restaurateurs exprime avec force et élégance le travail minutieux de la vigne.





Champagne 11/12

• Cette cuvée est un brut nature.
47% Pinot Noir et 53% Pinot Blanc
Un joli cordon anime une belle robe dorée
Le nez nous dévoile des notes florales,
des effluves de camomille, un doux fruité et une
belle complexité d'arômes.
Une bouche riche et délicate.
Des notes de mirabelles, prunes, cerises
et de bigarreaux. Quelques notes de bergamote,
de tilleul, d'aubépine.

Alliances culinaires :

*Perdrix, sauté de veau, soufflé au fromage,
crème royale.*

Champagne 13/14

• Cette cuvée est un brut nature.
47% Pinot Noir et 53% Pinot Blanc
Un joli cordon anime une belle robe dorée
Le nez nous dévoile des notes florales, des effluves
de camomille, un doux fruité et une belle
complexité d'arômes. Une bouche riche et délicate.
Des notes de mirabelles, prunes,
cerises et de bigarreaux. Quelques notes
de bergamote, de tilleul, d'aubépine.

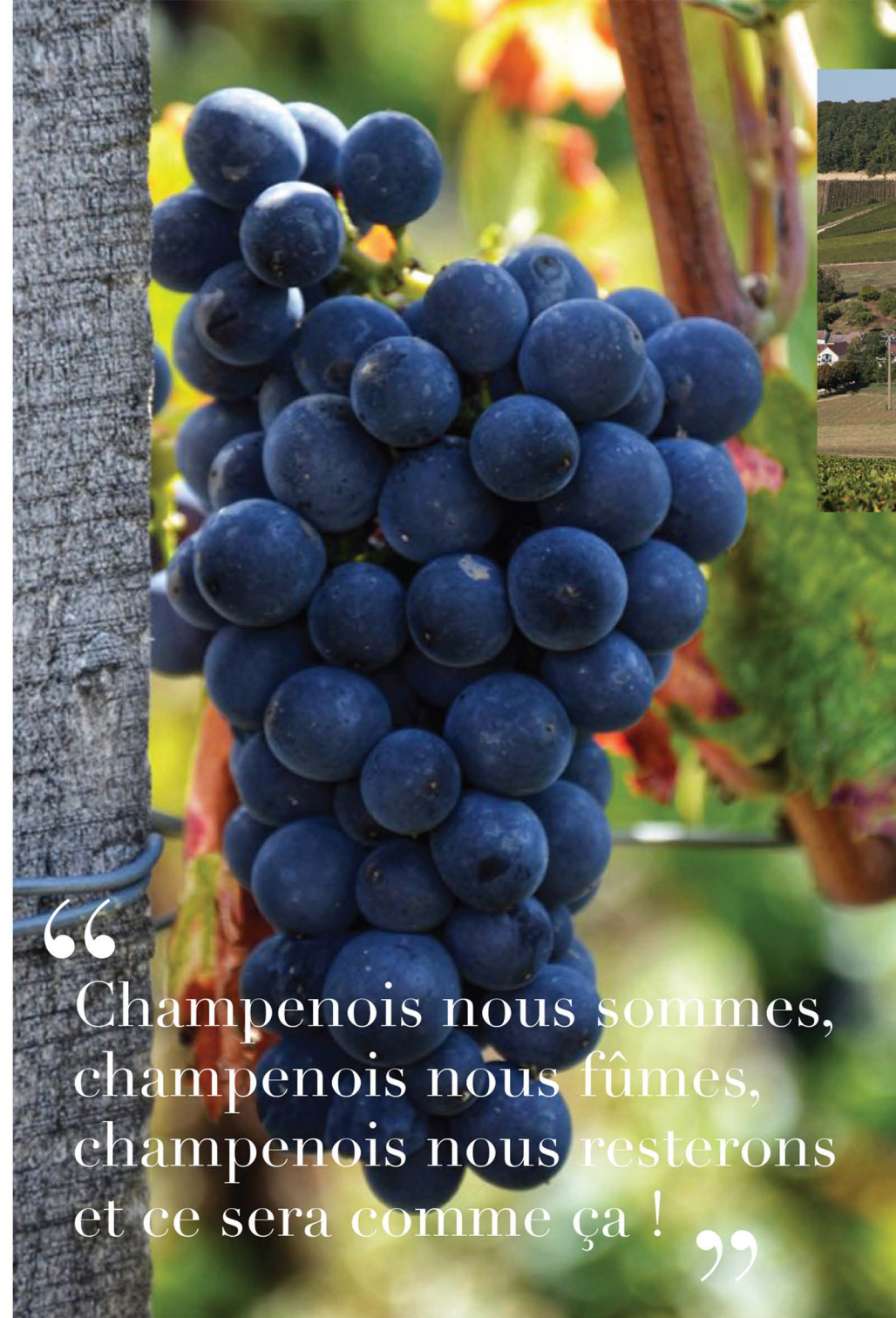
Alliances culinaires :

*Perdrix, sauté de veau, soufflé au fromage,
crème royale.*

Pinot Noir 2014

• Robe de couleur or franc aux reflets gris.
La présence d'un cordon délicat le long des parois
du verre rehausse son pouvoir d'attraction visuel.
Le nez évoque tout d'abord la poire verte,
la quetsche ou mirabelle.
Puis des notes de blé mur, fleurs tisanières.
Enfin, un côté pâtissier apparaît discrètement
avec des notes de tartes de citron meringué.
La bouche est pure, droite et ample.
Des notes de citron, de tabac blond, de noisettes
fraîches et de pâtisserie acidulées se succèdent.
Une dimension florale vient compléter la bouche
avec des fleurs blanches.

*Alliance culinaire : Toast au fromage de chèvre,
tapenade, risotto aux champignons, suprême de
volaille aux morilles, tarte au citron.*



Et comme nous parlons de gourmandise, n'oublions pas de citer les miels Bio produits par Colette Bonnet, qui œuvrent ainsi à la valorisation de ses parcelles et la conservation des abeilles.



... l'élégance et la force d'un terroir d'excellence


Colette BONNET
CHAMPAGNE

3, rue Saint Martin
10110 ÉGUILLY SOUS BOIS (France)

Colette BONNET,
Vigneronne Récoltante
au cœur de la Côte des Bar

Téléphone : +33 3 25 29 13 69
Mobile : +33 6 86 12 83 44
3, Rue Saint Martin - Ville
10110 - ÉGUILLY-SOUS-BOIS