



BON COURAGE CAP CLASSIQUE JACQUES BRUÉRE BRUT RESERVE 2012

Robertson	60% Pinot Noir 40% Chardonnay
48-60 Meses Sobre sus lías	Alcohol 11,84% Azúcar Res 6,7 g/l
6 botellas c/ caja	+ 10 años



Estilo afrutado con melocotón, toques de cítricos y cremosidad. Expresa a la vez intensidad y delicadeza. Caracteres de nuez tostada tostados con frutas de hueso, complementados por ricos y cremosos sabores de galleta. Final persistente con una espuma viva. Un vino para todas las ocasiones, no sólo las "especiales". Ostras frescas, sushi, salmón escalfado o cualquier canapé a base de marisco. Degüelle Noviembre 2020



BON COURAGE CAP CLASSIQUE JACQUES BRUÉRE BLANC DE BLANCS 2012

Robertson	100% Chardonnay
96 Meses Sobre sus lías	Alcohol 12,01% Azúcar Res 6,4 g/l
6 botellas c/ caja	+ 10 años



Toques de lima fresca y cítricos, complementados por una sutil levadura. Muestra una gran finura en el final con una complejidad crujiente, rica y cremosa. Se sirve mejor como aperitivo o con ostras y es el compañero ideal para un plato de marisco. También es ideal para el sushi y los platos tailandeses con sabor a lima. Degüelle Enero 2020.



BON COURAGE CAP CLASSIQUE JACQUES BRUÉRE CUVEÉ ROSE 2013

Robertson	80% Pinot Noir 20% Chardonnay
84 Meses Sobre sus lías	Alcohol 11,58% Azúcar Res 5,7 g/l
6 botellas c/ caja	+ 10 años



Sabores ricos y completos de levadura con toques de frambuesa. Riqueza sedosa llena de bayas rojas y equilibrada con sutiles matices minerales. Para disfrutar solo o con canapés a base de marisco. Realmente versátil y puede servirse con ostras, salmón, atún, prosciutto, sushi, platos de estilo asiático, ricos quesos y postres de bayas rojas. Degüelle Octubre 2021.

