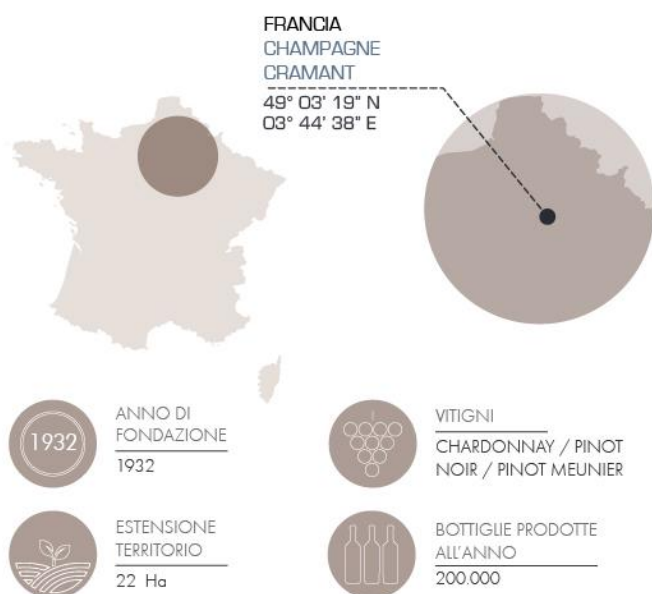


BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA
CRAMANT NATURE

VITIGNO

100 % Chardonnay

VINIFICAZIONE

Botti di rovere da 228 L

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

8/10 °C

GRADO ALCOLICO

12%

NOTE DEGUSTATIVE

Color oro pallido. Al naso predominano i frutti a polpa bianca (pera, pesca) con sentori di frutta esotica (ananas, litchi). Compagnano sottili note legnose e aromi di vaniglia. Al palato è fruttato, con struttura ricca e costante freschezza. Persistente con sentori di scorza di mela. Questo vino riflette bene la vendemmia 2018, molto generoso e fresco

Cramant Nature è un vino bianco fermo della Champagne (AOC Coteaux Champenois), chiamato anche "Vin Nature de Champagne". Si basa esclusivamente sullo chardonnay di una delle parcelle più antiche della tenuta "Les Marmouzes" piantata nel 1962 dal fondatore della Maison, Fernand, nel terroir di Cramant.

ABBINAMENTI

Aperitivo, carpaccio, tartare di capesante, secondi di pesce

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com