

Bonnaire

BRUT NATURE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs. I vigneti si trovano nei Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oiry.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 48 mesi

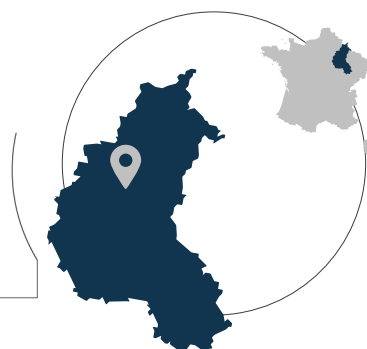
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino, con un perlage fine e persistente.

Profumo Al naso emergono note floreali, frutta matura e pasticceria.

Sapore Il corpo è cremoso, intenso, finale fresco e minerale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a frutti di mare (ostriche, molluschi e crostacei), formaggi a pasta dura e stagionati (Ossau-Iraty, Parmigiano, Comté).



CRAMANT / CHAMPAGNE



BONNAIRE
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

