

Bonnaire

CRAMANT VINTAGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Cramant.

Tipologia del terreno Terreni gessosi.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta.

Dosaggio 2,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 84 mesi

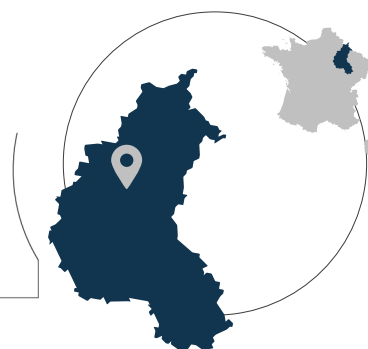
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato con un perlage fine e persistente.

Profumo I profumi spaziano dalla frutta candita ai sbuffi minerali combinati con rimandi al burro.

Sapore Il sorso è elegante, con sentori di pane tostato, nocciole e un tocco di caffè sul finale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a pesce e formaggi come il Comté.



CRAMANT / CHAMPAGNE



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

