

Bonnaire

LOVE STORY GRANDS CRUS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Cramant, e Montagne de Reims, nel Grand Cru di Bouzy.

Vitigno 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Vinificazione Vinificazione in botti di rovere da 228 litri con malolattica svolta.

Dosaggio 1,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 120 mesi

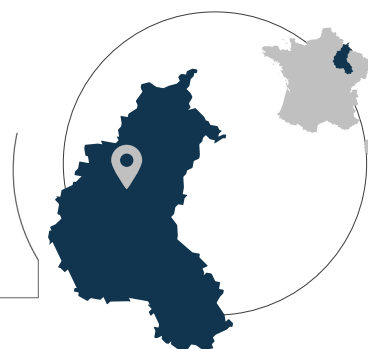
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato intenso con un perlage fine e persistente.

Profumo Al naso è espressivo e complesso con predominanza di frutta gialla candita (mela, pera), miele e sentori di pasticceria fresca e fiori (peonia).

Sapore Al palato si presenta ricco con un bel corpo, dominato da frutti bianchi sciropati e mandorla tostata con un pizzico di spezie. Il finale è maturo con un buon livello di freschezza.

Abbinamenti Un vero vino gastronomico che può essere servito con formaggi a pasta molle e formaggi a pasta dura.



CRAMANT / CHAMPAGNE



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

