Bonnaire

ROSÉ ASSEMBLAGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs. I vigneti si trovano nel Grand Cru di Cramant e nel Premier Cru di Bergères-les-Vertus. Il Pinot Noir proviene dal Grand Cru di Bouzy (Montagne de Reims).

Vitigno 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta. L'assemblaggio prevede l'aggiunta di vino rosso (Coteaux Champenoise di Bouzy).

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa limpido.

Profumo Al note le note di brioche sono evidenti e si uniscono a ricordi fruttati.

Sapore Al palato è fresco, buona sapidità, rotondo, note di ribes rosso e arancia.

Abbinamenti Si abbina al meglio con affettati e formaggi oltre che con i crostacei (aragoste, gamberi).





CRAMANT / CHAMPAGNE







T NOIR, 国家公司国 安全的政 安全的政 和自然的经



