



VISCONTI43

# BONNAIRE

Schede tecniche



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932

**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE

Bonnaire

# TERROIRS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Côte des Blancs, nei Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oiry.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Terreni gessosi.

**Vinificazione** Vinificazione svolta in acciaio.

**Dosaggio** 4 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 36 mesi

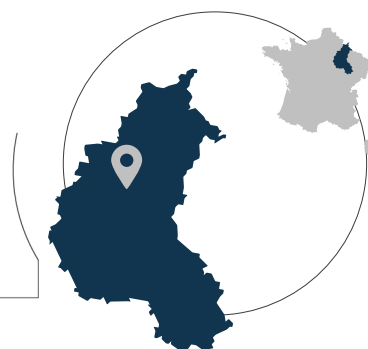
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro chiaro.

**Profumo** Al naso emergono scorza di limone, crosta di pane e pasticceria.

**Sapore** Al palato la consistenza è fresca e cremosa, con una grande mineralità e un carattere gessoso.

**Abbinamenti** Perfetto per l'aperitivo, si sposa bene con frutti di mare e sushi.



CRAMANT / CHAMPAGNE



**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Bonnaire

# TRADITION L'ESPRIT DU TEMPS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Côte des Blancs. I vigneti si trovano nel Grand Cru di Cramant, nel Premier Cru di Bergères-les-Vertus e a Fossoy (Vallée de la Marne).

**Vitigno** 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta.

**Dosaggio** 4 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 30 mesi

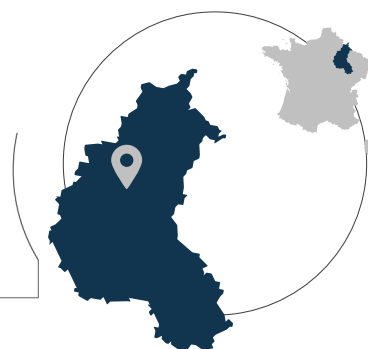
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro chiaro.

**Profumo** Al naso esprime note leggermente fruttate e floreali.

**Sapore** Al palato è fruttato con un sentore di sottofondo di crosta di pane.

**Abbinamenti** Ideale con antipasti, salumi e formaggi come Brie e Camembert.



CRAMANT / CHAMPAGNE



**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



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

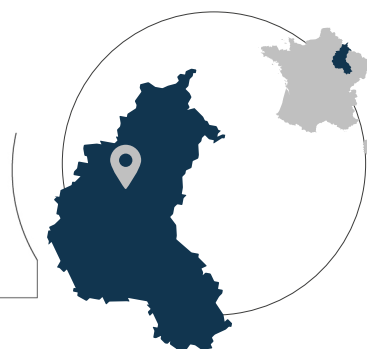
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



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

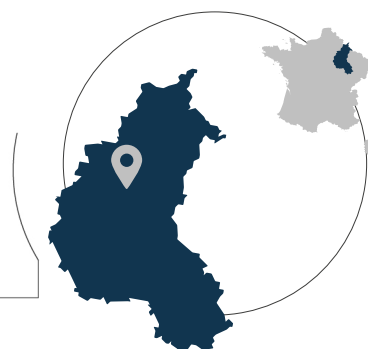
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa limpido.

**Profumo** Al naso 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



**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Bonnaire

# LIEU-DIT LES HARENGS BERGÈRES-LES-VERTUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, nel Premier Cru di Bergères-Les-Vertus, a sud della Côte des Blancs, in una parcella esposta a sud chiamata Les Harengs.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione in legno e in vasche con malolattica svolta.

**Dosaggio** 2,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 30 mesi

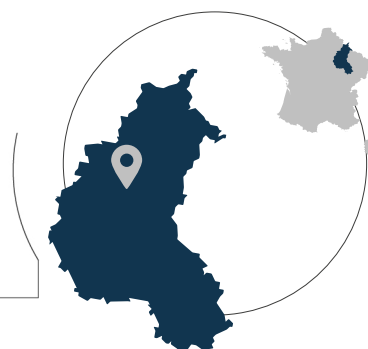
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con un perlage fine e persistente.

**Profumo** Fresco, con note tropicali su uno sfondo minerale.

**Sapore** L'attacco è vivo e teso e si armonizza con una texture generosa finemente boisé.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a pesce, frutti di mare 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



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

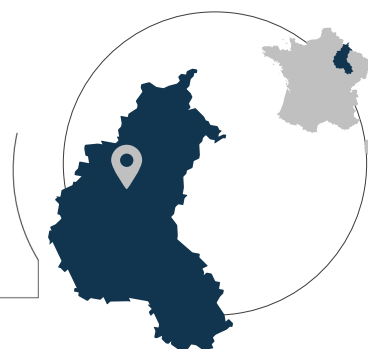
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



Bonnaire

# LIEU-DIT LE BATEAU CRAMANT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Cramant, in una parcella chiamata Le Bateau.

**Tipologia del terreno** Terreni gessosi.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta.

**Dosaggio** 1,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 60 mesi

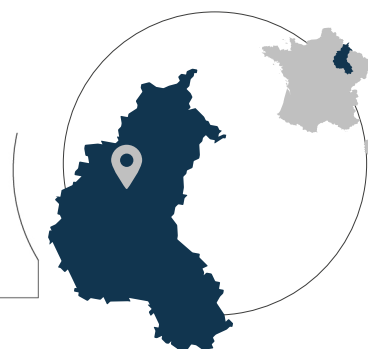
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino, con un perlage fine e persistente

**Profumo** Le note di agrumi e di gesso sono protagoniste al naso.

**Sapore** Al palato c'è tensione e acidità, il tutto su una netta mineralità che accompagna tutto il sorso.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a pesce, frutti di mare 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



Bonnaire

# LIEU-DIT TERRES DE BUISSONS CRAMANT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Cramant, in una parcella chiamata Terres de Buissons.

**Tipologia del terreno** Terreno calcareo (gesso, craie).

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione in legno e malolattica svolta.

**Dosaggio** 1,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 60 mesi

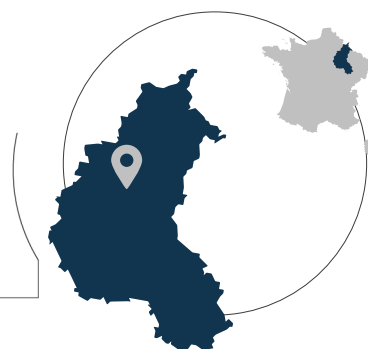
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con un perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso spiccano note di frutta tropicale.

**Sapore** Al palato emerge la tensione acida e uno strato gessoso davvero interessante.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a pesce, frutti di mare e formaggi come il Comté.



CRAMANT / CHAMPAGNE



**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



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

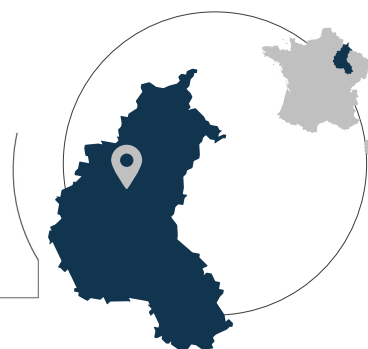
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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



Bonnaire

# CRAMANT NATURE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Coteaux Champenois

**Zona produttiva** Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Cramant, nella parcella denominata Les Marmouzes, una delle più antiche della cantina, piantata nel 1962.

**Tipologia del terreno** Terreni gessosi.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione in botti di rovere da 228 litri.

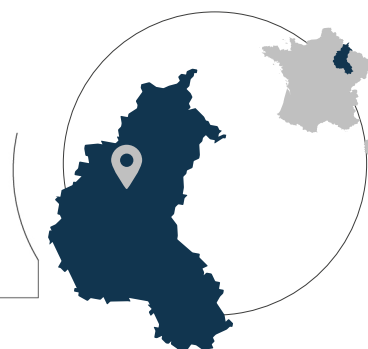
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo dorato pallido.

**Profumo** Al naso predominano i frutti a polpa bianca (pera, pesca) con sentori di frutta esotica (ananas, litchi). Compaiono sottili note legnose e aromi di vaniglia.

**Sapore** Al palato è molto generoso e fresco, con una base fruttato e una struttura ricca. Finale persistente, con sentori di scorza di mela.

**Abbinamenti** Ottimo per l'aperitivo e con carpaccio, tartare di capesante e secondi di pesce.



CRAMANT / CHAMPAGNE



**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER

