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





ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE





