

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

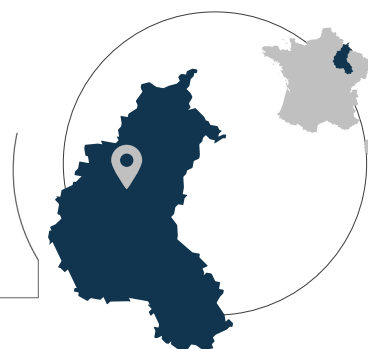
NOTE ORGANOLETTICHE

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

