

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

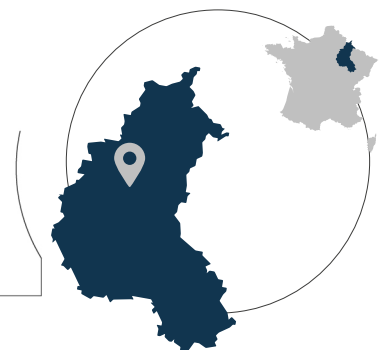
NOTE ORGANOLETTICHE

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



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932

BONNAIRE
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

