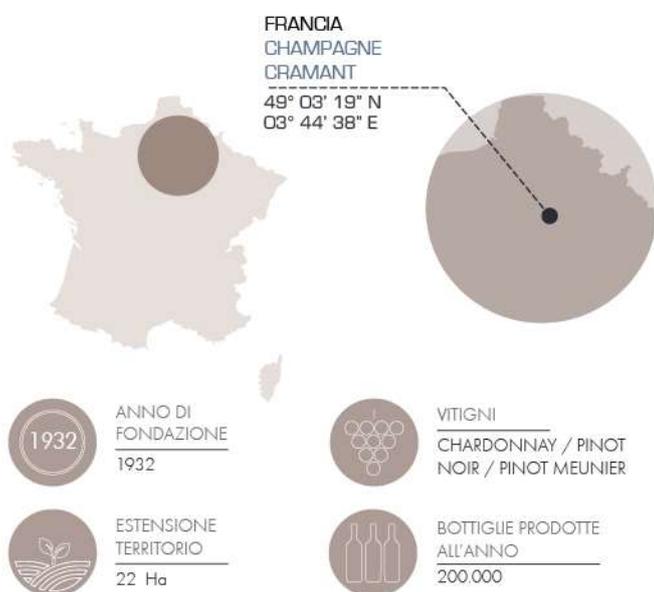


BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA

TERROIRS GRAND CRU
BLANC DE BLANCS BRUT



VITIGNO

100 % Chardonnay

VINIFICAZIONE

Acciaio

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi

DOSAGGIO

7 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

GRADO ALCOLICO

12%

NOTE DEGUSTATIVE

Uno Champagne fresco e minerale ottenuto dai tre villaggi Grand Cru: Cramant, Chouilly e Oiry. Ottima cremosità esaltata da una componente acida e sapida perfettamente bilanciata.

ABBINAMENTI

Aperitivo, frutti di mare, sushi.