

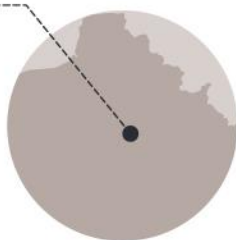
BONNAIRE
CRAMANT / FRANCIA

CRAMANT LE BATEAU GRAND CRU
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



BONNAIRE
CHAMPAGNE

FRANCIA
CHAMPAGNE
CRAMANT
49° 03' 19" N
03° 44' 38" E



1932
ANNO DI
FONDAZIONE
1932

VITIGNI
CHARDONNAY / PINOT
NOIR / PINOT MEUNIER

ESTENSIONE
TERRITORIO
22 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
200.000

VITIGNO

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

Acciaio. Malolattica svolta.

GRADO ALCOLICO

12%

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per
almeno 5 anni.

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

TEMPERATURA DI

SERVIZIO

8/10 °C

ZONA DI PRODUZIONE

Nel Grand Cru di Cramant,
nel Lieu-dit Le Bateau

DOSAGGIO

1.5 gr/l – Extra Brut



NOTE DEGUSTATIVE

Uno Champagne che nasce nella parcella denominata Le Bateau nel Grand Cru di Cramant. Al naso emergono agrumi e note gessose. Al palato c'è tensione e acidità, il tutto su una netta mineralità che accompagna tutto il sorso.

ABBINAMENTI

Pesce, formaggi come Comté, frutti di mare.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it