

Bonnaire

LIEU-DIT LE BATEAU CRAMANT

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Cramant, in una parcella chiamata Le Bateau.

Tipologia del terreno Terreni gessosi.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta.

Dosaggio 1,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

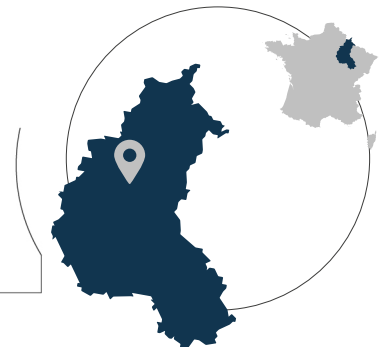
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino, con un perlage fine e persistente

Profumo Le note di agrumi e di gesso sono protagoniste al naso.

Sapore Al palato c'è tensione e acidità, il tutto su una netta mineralità che accompagna tutto il sorso.

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

