

Bonnaire – Blanc de Blancs G.C. – Millésime 2014 | Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) – 2014

Domein

Bonnaire

Deze champagne wordt sinds 1932 in Cramant geproduceerd. Deze gemeente is geklasseerd als Grand Cru van de Côte de Blancs. Tijdens WOII kreeg Fernand Bouquemont hulp van zijn schoonzoon André Bonnaire. André Bonnaire, afkomstig uit een familie die reeds generaties champagne produceerden, zorgde voor de verdere modernisering en ontwikkeling van de wijngaarden. Vandaag de dag wordt dit domein van +/- 22 ha groot geleid door Jean-Etienne en Jean-Emmanuel Bonnaire. Het is al de vierde generatie die waakt over de kwaliteit van deze Grand Cru Champagnes.

Vinificatie

Zowel de alcoholische als de malolactische gisting gebeuren in inox cuves waarvan de temperatuur geregeld wordt.

De wijn nog minstens 6 jaar sur lattes. De dosage bedraagt 5 gram per liter, een Extra Brut.

Smaak

De Chardonnay druiven voor deze Champagne komen van de mooiste percelen van het huis, gelegen in Cramant. Enkel druiven van de oogst van 2014 worden gebruikt. Het is een wijn met bewaarpotentieel, met aroma's van fruit en bloemen en een verleidelijke textuur van kalkachtige mineraliteit.

Gerechten

Oesters - gegratineerd | Kreeft | Vis - Zeevruchten | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 7-8°C

