

Bonnaire – Blanc de Blancs Grand Cru | Champagne France (CHAMPAGNE) –

Domaine

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.

Vinification

Fermentation alcoolique (+ malolactique) puis vieillissement en cuve inox thermo-régulée pendant 9 mois. Dosage 7 gr/L. Vieillessement : 36 mois minimum

Dégustation

Un cru qui parvient à lier sa puissante rondeur et son fruité à une nuance minérale. Au nez un arôme complexe avec des nuances florales et grillées. En bouche des fruits confits, mielleux et très équilibrés. En finale, le champagne a une grande vivacité avec de légères impressions de citron et une grande persistance.

Mets adaptées

Huîtres - gratinée | Homard | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C



