

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

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

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.

Dégustation

Les raisins Chardonnay de ce Champagne sont issus des plus belles parcelles de la maison, situées à Cramant. Seuls les raisins de la vendange 2014 sont utilisés. C'est un vin avec un potentiel de garde, avec des arômes fruités et floraux et une texture séduisante de minéralité crayeuse.

Mets adaptées

Huîtres - gratinée | Homard | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 7-8°C

