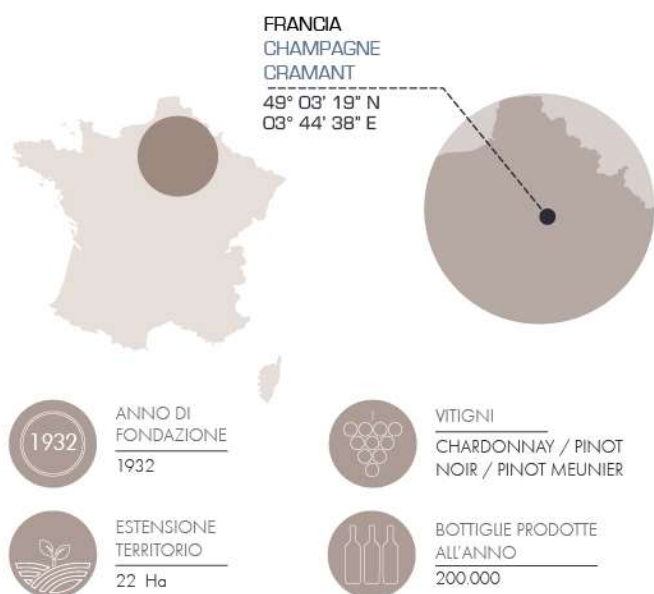


BONNAIRE CRAMANT/ FRANCIA

BRUT NATURE GRAND CRU BLANC DE BLANCS



VITIGNO

100 % Chardonnay

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

0 gr/l

GRADO ALCOLICO

12%

VINIFICAZIONE

Acciaio

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per almeno
4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Uno Champagne, senza dosaggio, raffinato e armonioso. Al naso esprime note floreali, frutta matura e pasticceria. Corpo cremoso, intenso, finale fresco e minerale.

ABBINAMENTI

Frutti di mare (ostriche, molluschi e crostacei)
Formaggi a pasta dura e stagionati (Ossau-Iraty,
Parmigiano, Comté)



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com