

Bonnaire

LES VERSANTS RÉSERVE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, le uve provengono dalla Côte des Blancs (Cramant, Cuis e Bergères-les-Vertus), dalla Vallée de la Mare (Fossoy) e dalla Montagne de Reims (Bouzy).

Vitigno 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta, affinamento in acciaio inox e in legno.

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 30 mesi

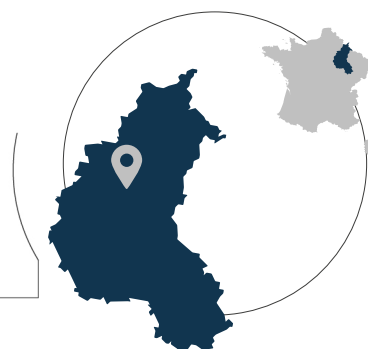
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro chiaro.

Profumo Al naso esprime note leggermente fruttate e floreali.

Sapore Al palato è fruttato con un sentore di sottofondo di crosta di pane.

Abbinamenti Ideale con antipasti, salumi e formaggi come Brie e Camembert.



CRAMANT / CHAMPAGNE



BONNAIRE
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

