

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.

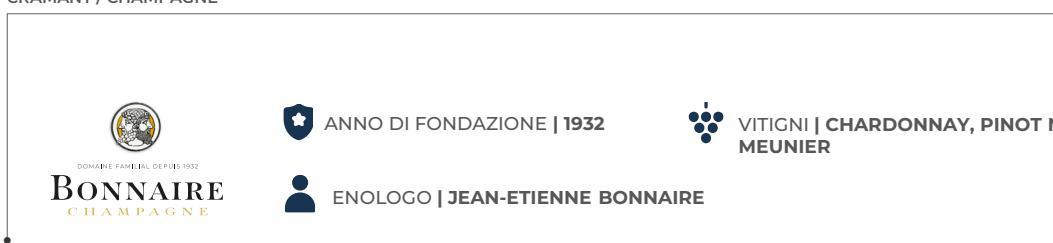
**Profumo** Al naso esprime note leggermente fruttate e floreali.

**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



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932  
**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI