

Bonnaire Brut Nature – Blanc de Blancs G.C. Champagne France (CHAMPAGNE) –

Domaine

Bonnaire

This champagne has been produced in Cramant since 1932. This municipality is classified as Grand Cru of the Côte de Blancs. Fernand Bouquemont received help from his son-in-law André Bonnaire during WWII. André Bonnaire, from a family who had been producing champagne for generations, ensured the further modernization and development of the vineyards. Today this domain of +/- 22 ha is managed by André's son, Jean-Louis Bonnaire. He is also assisted by his 2 sons: Jean-Etienne (production) and Jean-Emmanuel (marketing).

Vinification

Vinification à températures basses en cuves inox thermo-régulées, tous les vin passent par une fermentation malolactique complète. Dans la cave de Bonnaire, le bois est réservé à la cuvée Variance. La réputation de la maison se mérite aussi dans la cave. Jean-Louis Bonnaire l'a tout de suite compris. Dès le début, il prend en charge la vinification, domaine où il peut appliquer les préceptes de l'œnologie moderne. Soucieux de préserver le savoir-faire qu'il a acquis en travaillant avec son père, il recherche toujours le juste équilibre entre la tradition et l'innovation.

Dégustation

Champagne 100% Chardonnay. Dès les années 60, la maison Bonnaire a été l'une des premières à répondre à la demande de grands cavistes parisiens en "non dosé". Le Brut Blanc de Blancs «non-dosé» révèle des notes florales légèrement marquées. Naturel, parce que sans sucre ajouté, il est d'une grande fraîcheur.

Mets adaptées

Huîtres - gratinée | Coquilles St. Jacques | Homard | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

