

Bonnaire – 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

Fermentation alcoolique (+ malolactique) puis vieillissement en cuve inox thermo-régulée pendant 9 mois. Dosage 7 gr/L. Vieillessement : 36 mois minimum

Dégustation

Un cru qui parvient à lier sa puissante rondeur et son fruité à une nuance minérale. Au nez un arôme complexe avec des nuances florales et grillées. En bouche des fruits confits, mielleux et très équilibrés. En finale, le champagne a une grande vivacité avec de légères impressions de citron et une grande persistance.

Mets adaptées

Huîtres - gratinée | Homard | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

