

## **Bonnaire – Blanc de Blancs G.C. – 37,5 cl 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**

La première fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées, permettant d'assurer une conservation optimale des arômes primaires du raisin. Le Grand Cru Blanc de Blancs est un assemblage de vins provenant de plusieurs récoltes. Environ 15% de l'assemblage définitif est constitué par des vins de réserve. Après le tirage, la prise de mousse et le vieillissement en cave s'effectuent sous bouchage classique. Après dégorgement, le Grand Cru Blanc de Blancs bénéficie d'un dosage faible puis repose 3 mois en cave avant expédition, temps nécessaire pour permettre au vin d'assimiler le sucre de la liqueur d'expédition et de retrouver son équilibre.

### **Dégustation**

Couleur jaune pâle, bonne intensité, effervescence rapide, et cordon régulier de bulles très fines. Au nez, élégant et très fin. Floral : fleurs de chèvrefeuille, d'églantine, de verveine, de rose et de citronnelle. Fruits frais: poire williams, litchi, coing. Note minérale style pierre à fusil. Un vin très bien structuré avec de la matière. Equilibre harmonieux, belle fraîcheur, alcool généreux, moelleux souple.

### **Mets adaptées**

Huîtres | Homard | Fruits de mer | Apéritif

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

