

Bonnaire

ROSÉ ASSEMBLAGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs. I vigneti si trovano nel Grand Cru di Cramant e nel Premier Cru di Bergères-les-Vertus. Il Pinot Noir proviene dal Grand Cru di Bouzy (Montagne de Reims).

Vitigno 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta. L'assemblaggio prevede l'aggiunta di vino rosso (Coteaux Champenoise di Bouzy).

Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

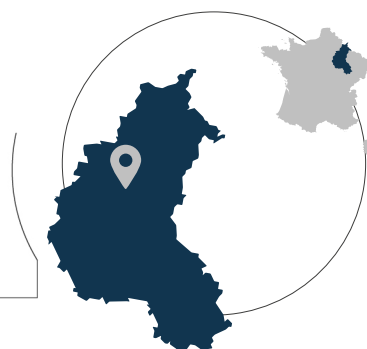
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa limpido.

Profumo Al naso le note di brioche sono evidenti e si uniscono a ricordi fruttati.

Sapore Al palato è fresco, buona sapidità, rotondo, note di ribes rosso e arancia.

Abbinamenti Si abbina al meglio con affettati e formaggi oltre che con i crostacei (aragoste, gamberi).



CRAMANT / CHAMPAGNE



BONNAIRE
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

