



BONNAIRE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

Producent: Bonnaire

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 7488801

Pris: **569 KR**

Vinet har en inbjudande doft av citrus, gula äpplen, och en elegant nyans av ängssyra. Paletten är generös med toner av gråpäron, röda bär, en söt kryddighet och mineral. Den härliga syran följer med genom en lång eftersmak.



OM PRODUCENTEN:

I Cramant i Côte de Blancs söder om Epernay äger Bonnairefamiljen några av de allra bästa vingårdslotterna som man tillverkar Blanc de blancs Champagne vilket är husets specialitet. Bonnaire använder endast sina egna druvorna från vingårdar klassade 100% Grand cru-rankade vingårdar i Cramant. Utöver vingårdslotter i Cramant äger man vingårdar i Cuis och Oiry samt små innehav i Marne Valley och Bergeres-les-Vertus där man odlar Pinot Noir och Pinot Meunier.

Sedan 1932 drivs Bonnaires egendom av den nya generationen Jean-Etienne och Jean-Emmanuel som under de senaste åren har tagit över efter sin far Jean-Louis som har lett gården i mer än 50 år och etablerat dem som en av de ledande producenterna i Côte des Blancs.

Alla champagner på Bonnaire fermenteras i rostfritt stål och genomgår malolaktisk jäsning för att mildra den hårda syran som så ofta finns i blanc de blanc-champagner. Detta bidrar till en champagne med underbart fina texturer samt med rikedom, djup och exceptionell renhet.

2019 påbörjade man arbetet till att ställa om till ekologisk odling.

DRUVOR:

Chardonnaydruvor från Grand Cru-klassade byarna Cramant, Chouilly och Oiry

JORDMÅN:

Kalksten

TILLVERKNING:

Musten vinifieras på rostfria ståltankar och genomgår malolaktisk jäsning. Vinet innehåller 15% revservin och resterande 85% kommer från basårgången 2016. Vilar på jästfällningen i 48 månader före degorgering.

PASSAR TILL:

Utmärkt som aperitif eller till eleganta och friska rätter.

DOSAGE:

0 g/l