



BONNAIRE TRADITION BRUT L'ESPRIT DU TEMPS

Producent: Bonnaire

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 7227201

Pris: **Privatimport**

Elegant Champagne där doften bjuder på gröna och röda äpplen, grapefrukt, päron samt eleganta toner av jasmin och grönt te. Smaken är frisk med citrus, päron och mineral. Elegant mousse och tillsammans med den friska syran ger en underbar munkänsla.



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:

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir och 20% Pinot Meunier

JORDMÅN:

Kalkrik

TILLVERKNING:

Vinet består av 15% reservvin. Cuvéen består av 50% Chardonnay kommer från Cramant och Bergeres Les vertus (båda i Cote des Blancs). 30% Pinot Noir och 20% Pinot Meunier som kommer från Fossoy i Valle de la Marne. Vinet lagras på sin jästfällning under minst 30 månader före degorgering.

DOSAGE:

7 g/l.

PASSAR TILL:

Utmärkt som aperitif men också till skaldjur, fisk, fågel och charkuterier.