



BONNAIRE CRAMANT GRAND CRU VINTAGE 2016

Producent: Bonnaire

Årgång: 2016

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 78919

Pris: **729 KR**

En komplex Champagne där doften bjuder på kanderad frukt, gula äpplen i kombination med mineral, brioche och hasselnötter. Paletten är nyanserad med toner av lätt rostat bröd, mandel och en hint av kaffe. Mousen är krämig och de mogna tonerna låter följer med hela vägen genom eftersmaken.



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:

Chardonnay

JORDMÅN :

Kalkrik

TILLVERKNING :

Chardonnaydruvorna kommer uteslutande från Grand Cru klassificerade byn Cramant. Efter buteljering ligger vinet på sin jästfällning under minst 6 år.

DOASGE:

Extra Brut 2,5g/L.

PASSAR TILL :

Till naturella skaldjur eller carpaccio på hälleflundra med citrus och blomkål.