

Bonnaire – Blanc de Blancs G.C. – MAGNUM | Champagne France (CHAMPAGNE) –

Domaine

Bonnaire

Deze champagne wordt sinds 1932 in Cramant geproduceerd. Deze gemeente is geklasseerd als Grand Cru van de Côte de Blancs. Tijdens WOII kreeg Fernand Bouquemont hulp van zijn schoonzoon André Bonnaire. André Bonnaire, afkomstig uit een familie die reeds generaties champagne produceerden, zorgde voor de verdere modernisering en ontwikkeling van de wijngaarden. Vandaag de dag wordt dit domein van +/- 22 ha groot geleid door Jean-Etienne en Jean-Emmanuel Bonnaire. Het is al de vierde generatie die waakt over de kwaliteit van deze Grand Cru Champagnes.

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.

Informations spécifiques

In 2004 deed het wijnblad 'In Vino Veritas' een degustatie van 21 champagnes uit deze gemeenten en deze champagne kwam er als beste uit.

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'égline, 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

Type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

