

# Champagne Bonnaire Tradition L'Esprit du Temps



Prix du produit :

**180,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis BONNAIRE

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Tradition L'Esprit du Temps

RVF: 88/100

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur cette cuvée **Tradition L'Esprit du Temps de Champagne Bonnaire** :

**La Revue du Vin de France (déc. 2023)** : 88/100. *Le nez est frais sur les agrumes et la craie. Le fruit est franc, une pointe minérale finalise la palette. La bouche se livre sur une trame assez longiligne avec une bonne énergie, un dosage rassurant lui apporte cette patine de fin de bouche.*

**Guide Bettane et Desseauve 2017** : 15/20. *Remarquable entrée de gamme. Vin pur, élégant, bulles très fines, dosage peu sensible, excellent apéritif.*

---

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

**Cépages** : 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

**Provenance** : Cramant (Grand Cru), Cuis, Bergères-Les-Vertus (Premier Cru), Fossoy

**Vinification** : La première fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées, permettant d'assurer une conservation optimale des arômes primaires du raisin. Le Tradition 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 Tradition 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.

**Vieillessement** : 24 mois minimum

**Dosage** : Brut (9g/L)

**Dégustation** : Un champagne de grand équilibre aux accents fruités et séduisants avec de légères notes épicées, un excellent apéritif dans un style classique et sûr. Le plaisir immédiat pour ce grand classique champenois !

**Service** : Conserver la bouteille allongée - Servir frais entre 6 et 8°C

**Description brève du produit :**

Le "petit" champagne de la maison Bonnaire a déjà une bulle très fine et surprend par son caractère affirmé. Il n'y a pas de secret. Avec du bon vin, on fait du bon champagne !