Champagne Bonnaire "Variance" (Blanc de Blancs sous bois)

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Jean-Louis BONNAIRE
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Variance
Bettane + Desseauve: 15/20
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Champagne Bonnaire "Variance" (Blanc de Blancs sous bois)

Guide Bettane + Desseauve 2015 : 15/20. *Cette cuvée structurée est taillée pour un repas. Accords mets et vins : Pâtes et risottos aux champignons, fruits de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.*

Guide Hachette des vins 2019 : Coup de coeur 2*. *Plus d'une fois en bonne place dans le Guide, ce blanc de blancs a fait l'unanimité cette année. Il est élevé un an en fût, et cinq ans en cave. Sa robe jaune soutenu est parcourue de fines bulles. Son nez associe les fruits confits et des arômes toastés et vanillés traduisant un séjour dans le bois. La brioche vient enrichir cette palette dans une bouche épanouie, ample et élégante. Un bel apogée: 2018-2021*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

L ’unique cuvée Bonnaire élaborée en fûts de chêne. Ce Blanc de Blancs présente un nez très riche en arômes et un gras en bouche qui le destine à la gastronomie. Un vin de gourmets !

ELABORATION

Assemblage: 100 % Chardonnay (Blanc de Blancs)

Provenance: Cramant (Grand Cru), Bergère-les-Vertus (Premier Cru)

Vinification: Fermentation alcoolique (+ malolactique) puis vieillissement en petits fûts de chêne de 225 L pendant 12 mois.

Vieillissement sur lies 72 mois minimum

Dosage: 2,5 g/L

DEGUSTATION

Depuis 1995, Bonnaire élabore cette cuvée Variance avec un succès continu. Recherchée des amateurs, elle est l’esprit même de la tradition associée au bon vivre. Son nez est très expressif avec des notes de vanille et de fleurs blanches, sa bouche très riche avec ce gras inimitable et cette expression finement boisée. Une vraie réussite !

Un apéritif entre connaisseurs mais surtout un véritable champagne de table.

Service:
A consommer entre 8 et 10° C.
Conserver la bouteille allongée à l’abri de la lumière.

ACCORDS METS & VINS: Fromages (vieux comté), foie gras poêlé.

Description brève du produit :

Coup de Coeur Guide Hachette 2019 : *"Ce Blanc de Blancs fait l'unanimité cette année".*

Présentation du vigneron : *"L ’unique cuvée élaborée en fûts de chêne. Ce Blanc de Blancs présente un nez très riche en arômes et un gras en bouche qui le destinent à la gastronomie. Un vin de gourmets ! "*