Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Vintage 2011

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Jean-Louis BONNAIRE
Millésime: 2011
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Grand Cru Blanc de Blancs
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Grand Cru Blanc de Blancs Vintage 2011 de Champagne Bonnaire

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cépage : 100% Chardonnay

Provenance : Cramant (Grand Cru)

Dosage : Brut (6g/L)

Vieillissement : sur lies, 72 mois minimum

Vinification :
Fermentation alcoolique (et malolactique) puis vieillissement en cuves inox thermo-régulées pendant 9 mois.
Mise en bouteille et application de la méthode champenoise.

Notes de dégustation : Le millésime 2011 est issu d'une année complexe avec un printemps sec et chaud et un été plus humide. Le vin présente une belle fraîcheur et est très minéral. Un millésime de belle tenue !

Servir entre 10° et 12° - Conserver le vin allongé à l’abri de la lumière

Description brève du produit :

La cuvée millésimée 100% Chardonnay dans un millésime 2011 très réussi, marqué par la minéralité et la fraîcheur. Sorti des caves du domaine en 2019.