

Champagne Bonnaire "Brut Nature" Grand Cru Blanc de Blancs



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille BONNAIRE
(Champagne)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: "Brut Nature" Grand Cru Blanc de
Blancs

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Champagne Bonnaire "Brut Nature" Grand Cru Blanc de Blancs

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Un vin épuré et salin pour cette cuvée emblématique de notre maison. Ce champagne, sans dosage, laisse dévoiler l'univers iodé de ses nobles origines, Cramant, Chouilly et Oiry.

Cépage(s): 100 % Chardonnay (Cramant, Chouilly, Oiry)

Vinification : Cuve inox thermorégulée + FML

Vieillessement : 48 mois minimum

Dosage : 0 g/L (Non Dosé)

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

Description brève du produit :

Le grand classique de la maison Bonnaire dans une nouvelle version "Brut Nature" (sans intrants et non dosé en liqueur ou vin de réserve).