

Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Cramant Vintage 2013



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille BONNAIRE
(Champagne)

Millésime: 2013

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grand Cru Blanc de Blancs Cramant

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Cramant Vintage 2013

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Un vin de garde issu de nos plus belles parcelles de Cramant. L'année 2013, par son équilibre et sa concentration, donne un vin harmonieux qui séduit par la texture de sa minéralité crayeuse.

Cépage : 100% Chardonnay

Provenance : Cramant (Grand Cru)

Dosage : Brut (5g/L)

Vieillessement : 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.

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

Description brève du produit :

La très belle cuvée millésimée 100% Grand Cru (Cramant) et 100% Chardonnay dans le seul millésime 2013. Sortie des caves du domaine en 2021.