

Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Cramant Vintage 2015



Prix du produit :

324,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille BONNAIRE
(Champagne)

Millésime: 2015

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grand Cru Blanc de Blancs Cramant

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 2015

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Un vin de garde issu de nos plus belles parcelles de Cramant. L'année 2015, avec un nez tout en fraîcheur, révèle une belle maturité. Une bouche riche et vineuse, tout en rondeur avec une finale vive et persistante.

Cépage : 100% Chardonnay

Provenance : Cramant (Grand Cru)

Dosage : Extra-Brut (2,5g/L)

Vieillessement : sur lies, 6 ans 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 2015. Sortie des caves du domaine en 2023.