

Champagne Bonnaire "Terroirs" Grand Cru Blanc de Blancs

Prix du produit :

234,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 92/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Guide Hachette: cité

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Le grand classique de la maison Bonnaire. Une belle puissance aromatique avec un bon niveau d'acidité et une finale rafraîchissante empreinte de minéralité.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Grand Cru Blanc de Blancs "Terroirs" de Champagne Bonnaire** :

Guide Hachette des vins 2020 (cité). *Un chardonnay ample et généreux, plaisant par son fruité flatteur (agrumes, ananas, pêche et mangue) soutenu par une belle acidité.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2018) : 90/100. *The NV Blanc de Blancs Grand Cru Brut is a clear, fresh and chalky Chardonnay from Cramant in the Côte des Blancs that opens with lovely intense and soft white fruit aromas. It is a mouth-filling, very elegant and finessed Cramant with highly digestible balance and stimulating lightness in alcohol (12%). The finish is charmingly round and fruity but also has the typical chalky texture that gives it perfect balance. This is an excellent cuvée with a delicate, salty, well-structured finish. I didn't see a lot number on the label nor on the bottle, but this should be a pretty fresh disgorgement and is mainly based on the 2013 vintage, as Jean-Emmanuel Bonnaire told me. Tasted April 2018.*

Guide Bettane + Desseauve 2026 : 92/100.

Fiche technique rédigée par le Domaine :

"Les gens viennent à Cramant pour le chardonnay, le blanc de blancs Grand Cru reste la bouteille icône de la maison Bonnaire."

Cépages : 100% Chardonnay

Provenance : 100% Cramant (Grand Cru)

Vinification : La première fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées, permettant d'assurer une conservation optimale des arômes primaires du raisin. Le Grand Cru Blanc de Blancs est un assemblage de vins provenant de plusieurs récoltes. Environ 15% de l'assemblage définitif est constitué par des vins de réserve. Après le tirage, la prise de mousse et le vieillissement en cave s'effectuent sous bouchage classique. Après dégorgement, le Grand Cru Blanc de Blancs bénéficie d'un dosage faible puis repose 3 mois en cave avant expédition, temps nécessaire pour permettre au vin d'assimiler le sucre de la liqueur d'expédition et de retrouver son équilibre.

Vieillessement : 36 mois minimum

Dosage : Brut (8g/L)

Dégustation : L'expression même du terroir de Cramant dans sa plus belle jeunesse. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin présentant à la fois une bonne acidité et un parfait dosage laissant les arômes s'exprimer librement. Une bonne longueur en bouche pour en finale rafraichissante empreinte de minéralité. Un incontournable de vos apéritifs et une bonne surprise sur une entrée de fruits de mer !

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