

# Champagne Bonnaire "Brut Nature" Grand Cru Blanc de Blancs



  
**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE

**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 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).

## 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

**Vieillissement :** 48 mois minimum

**Dosage :** 0 g/L (Non Dosé)

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