

# Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Cramant Vintage 2012



Prix du produit :

**210,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille BONNAIRE  
(Champagne)

Millésime: 2012

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 brève du produit :

La très belle cuvée millésimée 100% Grand Cru (Cramant) et 100% Chardonnay dans un millésime 2012. Sortie des caves du domaine en 2020.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

### Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Cramant Vintage 2012

Guide Hachette des vins 2021 (oct. 2020) : "2\*/3, vin remarquable". *Une noble origine et un*

*millésime coté pour ce blanc de blancs à la bulle régulière et fine et au nez discret, entre fruits secs, brioche et épices. Des arômes de viennoiserie et des notes toastées s'épanouissent dans une bouche gourmande, puissante et persistante, marquée en finale par un retour épicé et par une touche réglissée. Un champagne complexe et harmonieux, adapté à la table.*

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

Un vin de garde issu de nos plus belles parcelles de Cramant. L'année 2012, par son équilibre et sa concentration, donne un vin harmonieux qui séduit par la texture de sa mineralité crayeuse.

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Provenance :** Cramant (Grand Cru)

**Dosage :** Brut (5g/L)

**Vieillissement :** 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