Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Cramant Vintage 2016

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Famille BONNAIRE (Champagne)
Millésime: 2016
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
RVF: 91/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

91/100 RVF. La très belle cuvée millésimée 100% Grand Cru (Cramant) et 100% Chardonnay dans le seul millésime 2016. Sortie des caves du domaine en 2025.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Cramant Vintage 2016

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Un vin de garde issu de nos plus belles parcelles de Cramant, idéalement exposées à mi-coteau, dévoilant toute la puissance et l'élégance de ce terroir privilégié.

Cépage : 100% Chardonnay

Provenance : Parcelles sélectionnées Cramant (Grand Cru)

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

Vieillissement : 7 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