

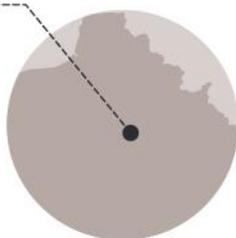
BONNAIRE  
CRAMANT / FRANCIA

CRAMANT LE BATEAU GRAND CRU  
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



BONNAIRE  
CHAMPAGNE

FRANCIA  
CHAMPAGNE  
CRAMANT  
49° 03' 19" N  
03° 44' 38" E



1932  
ANNO DI  
FONDAZIONE  
1932

VITIGNI  
CHARDONNAY / PINOT  
NOIR / PINOT MEUNIER

ESTENSIONE  
TERRITORIO  
22 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
200.000

**VITIGNO**

100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE**

Acciaio. Malolattica svolta.

**GRADO ALCOLICO**

12%

**AFFINAMENTO**

Sui lieviti in bottiglia per  
almeno 5 anni.

**DENOMINAZIONE**

Champagne AOC

**TEMPERATURA DI**

**SERVIZIO**

8/10 °C

**ZONA DI PRODUZIONE**

Nel Grand Cru di Cramant,  
nel Lieu-dit Le Bateau

**DOSAGGIO**

1.5 gr/l – Extra Brut



**NOTE DEGUSTATIVE**

Uno Champagne che nasce nella parcella denominata Le Bateau nel Grand Cru di Cramant. Al naso emergono agrumi e note gessose. Al palato c'è tensione e acidità, il tutto su una netta mineralità che accompagna tutto il sorso.

**ABBINAMENTI**

Pesce, formaggi come Comté, frutti di mare.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it