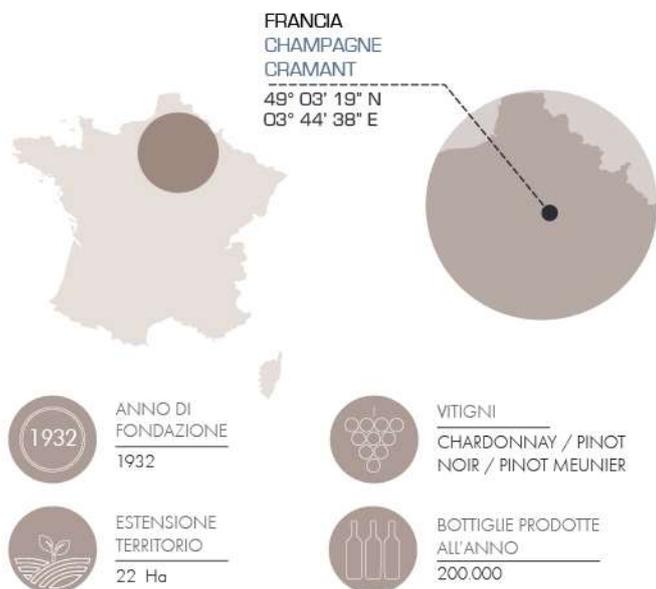


BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA

CRAMANT VINTAGE GRAND
CRU BLANC DE BLANCS



VITIGNO

100 % Chardonnay

VINIFICAZIONE

Acciaio

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per almeno 7 anni.

DOSAGGIO

5 gr/l – Extra Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

GRADO ALCOLICO

12%

NOTE DEGUSTATIVE

Uno Champagne che nasce dalle migliori parcelle della Maison in Cramant. Equilibrio e concentrazione regalano un vino armonico e minerale.

Note di frutta candita combinata con note minerali e burro. Al palato è elegante, sentori di pane tostato, nocciole e caffè sul finale.

ABBINAMENTI

Pesce, formaggi come Comté

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com