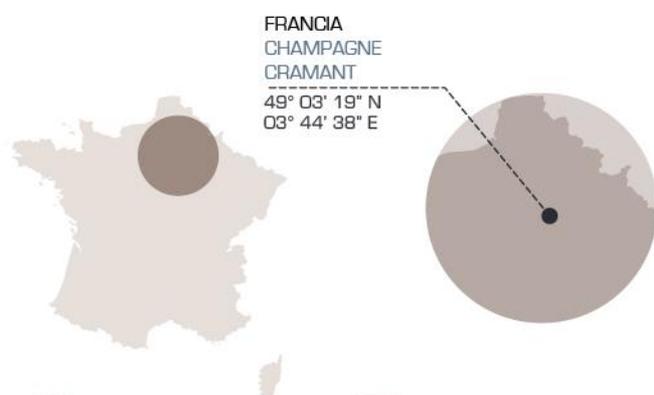


BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA

LOVE STORY 2008
GRANDS CRUS



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



ANNO DI
FONDAZIONE
1932



VITIGNI
CHARDONNAY / PINOT
NOIR / PINOT MEUNIER



ESTENSIONE
TERRITORIO
22 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
200.000

VITIGNO

50 % Chardonnay, 50%
Pinot Noir

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

1,5 gr/l – Extra Brut

GRADO ALCOLICO

12%

VINIFICAZIONE

Botti di rovere da 228 L
(età media 6/7 anni).
Fermentazione
malolattica

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per
almeno 10 anni

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

8/10 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore dorato intenso. Al naso è espressivo e complesso con predominanza di frutta gialla candita (mela, pera), miele e sentori di pasticceria fresca e fiori (peonia). Al palato si presenta ricco con un bel corpo, dominato da frutti bianchi sciropati e mandorla tostata con un pizzico di spezie. Il finale è maturo con un buon livello di freschezza, grazie a questo Vintage 2008 che mostra un profilo atipico nello Champagne. Una miscela unica dalle parcelle più antiche della tenuta a Cramant e Bouzy. La sua vinificazione in botti di rovere dona il perfetto equilibrio tra una bella ampiezza in bocca e la sua origine minerale

ABBINAMENTI

Un vero vino gastronomico che può essere servito con formaggi a pasta molle e formaggi a pasta dura



COGNATE FAMILIALE DAL 1840 S 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com