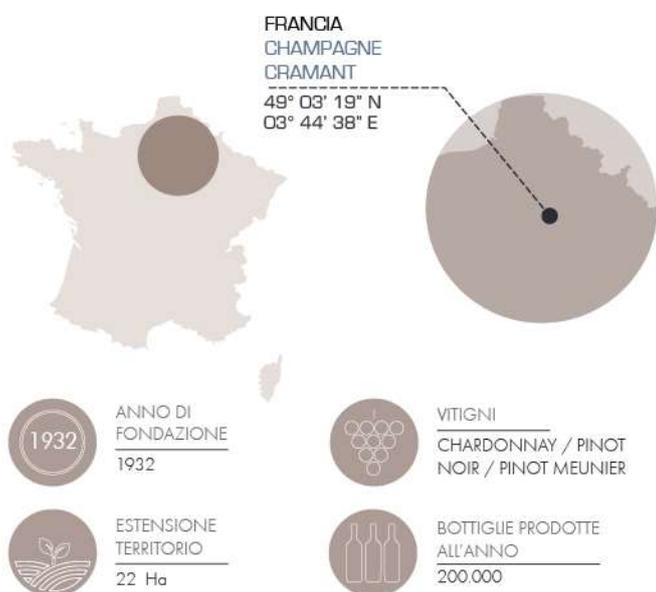


BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA

TRADITION L'ESPRIT
DU TEMPS BRUT



VITIGNO

50 % Chardonnay 30 %
Pinot Noir 20%
Meunier

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

7 gr/l

GRADO ALCOLICO

12%

NOTE DEGUSTATIVE

Uno champagne fresco e armonico che riflette l'anima della casa. Le tre uve di riferimento dell'assemblaggio, chardonnay, pinot noir e pinot meunier, realizzano un Brut di grande equilibrio. Al naso esprime note leggermente fruttate e floreali, alternati da un sentore di sottofondo di crosta di pane.

ABBINAMENTI

Antipasti e salumi. Formaggi come brie e camembert.

VINIFICAZIONE

Acciaio

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per
almeno 30 mesi

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

8/10 °C

