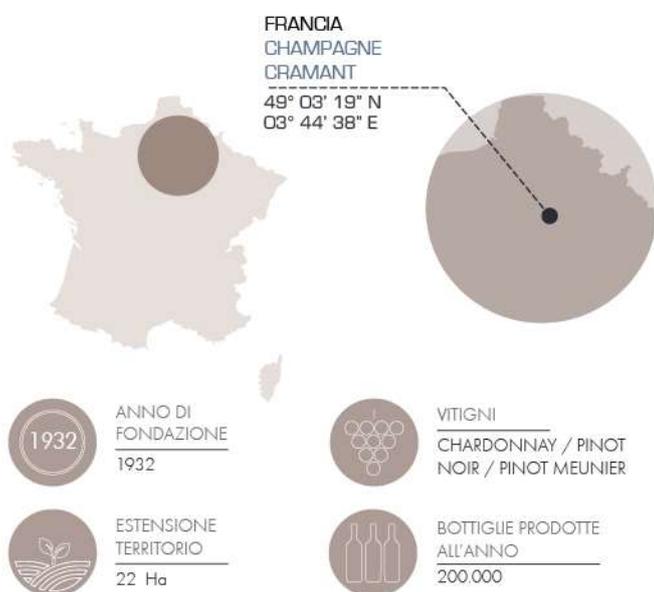
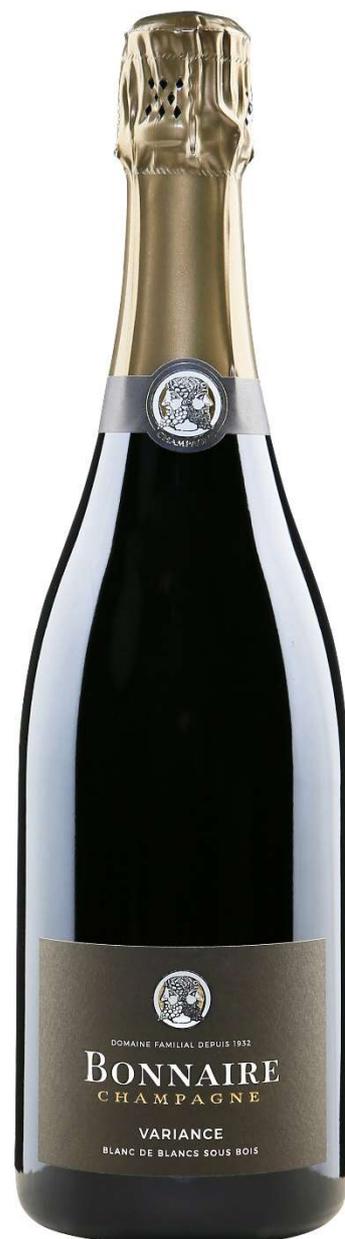


BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA

VARIANCE BLANC DE
BLANCS SOUS BOIS EXTRA



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE



VITIGNO

100 % Chardonnay

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

2,5 gr/l

GRADO ALCOLICO

12%

VINIFICAZIONE

Botti di rovere da 205 L.
Età media delle botti di
6/7 anni

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per
almeno 6 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Un vino fresco, ricco ed espressivo. Questo champagne eccezionale, vinificato e invecchiato in piccole botti di rovere, sviluppa un carattere fruttato con note di vaniglia e brioche delicatamente tostata.

ABBINAMENTI

Frutti di mare, carni bianche, formaggi

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