Bonnaire Brut Tradition

CHAMPAGNE BONNAIRE, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Alkoholi	12,00 %
Luonnehdinta	Tuoksussa sitrushedelmiä, kevyttä mausteisuutta ja paahtoleipää. Maku kuiva, tasapainoisen hapokas ja mehukas.
Ruokasuositus	Aperitiiviksi tai kala- ja äyriäisruuille.
Viinialue	Cramant, Bergéres-les-Vertus ja Fossoy.
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Dosage 7 g sokeria litrassa. Kypsytys pullossa hiivasakan kanssa yli 30 kuukauden ajan.

Champagne Bonnaire

CHAMPAGNE, RANSKA

Bonnairen Samppanjatalo perustettiin vuonna 1932 Fernand Bouquemontin toimesta ja talo on edelleen perheomistuksessa. Nykyään talon johdossa on Fernandin poika Jean-Louis Bonnaire ja hänen poikansa Jean-Etienne ja Jean-Emmanuel Bonnaire. Talo sijaitsee Cramantin Grand Cru-luokitellussa kylässä ja sen hallussa on 22 hehtaaria tarhoja, joista noin 50 % sijaitsee Cramantin alueella. Talon keskimääräinen vuosituotanto on noin 220 000 pulloa. Talon viinit perustuvat lähes puhtaasti Chardonnay-lajikkeeseen ja sijainniltaan huipputarhat takaavat rypäleiden hyvän kypsyyden ja luonteen. Viinit saavat käydä terästankeissa, jotta Blanc de Blancs- tyylin puhtaus ja mineraalisuus säilyisi kirkkaana. Talon Samppanjat ovat hienostuneita ja tasapainoisia. Bonnairen kilpailuvalttina on laatu ja kohtuullinen ja vakaa hintataso.