Bonnaire Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs



CHAMPAGNE BONNAIRE, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Luonnehdinta	Keskisyvä sitruunankeltainen väri. Tuoksu on raikas: sitruunaa, omenaa ja minttua. Maku on kuiva, rapean hapokas, mehukkaan hedelmäinen ja veden kielelle nostattava.
Ruokasuositus	Aperitiivi, osterit, raikkaat merelliset annokset.
Muuta	Rypäleet peräisin Cramantin, Chouillyn ja Oiryn kylistä. Perusviinin käyminen terästankeissa matalassa lämpötilassa. Toinen käyminen pullossa vähintään kolmen vuoden ajan. Dosage 7 g/l.

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.