



Wijnfiche

## **Bonnaire – Blanc de Blancs G.C. | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) –**

### **Domein**

#### **Bonnaire**

Deze champagne wordt sinds 1932 in Cramant geproduceerd. Deze gemeente is geklasseerd als Grand Cru van de Côte de Blancs. Tijdens WOII kreeg Fernand Bouquemont hulp van zijn schoonzoon André Bonnaire. André Bonnaire, afkomstig uit een familie die reeds generaties champagne produceerden, zorgde voor de verdere modernisering en ontwikkeling van de wijngaarden. Vandaag de dag wordt dit domein van +/- 22 ha groot geleid door Jean-Etienne en Jean-Emmanuel Bonnaire. Het is al de vierde generatie die waakt over de kwaliteit van deze Grand Cru Champagnes.

### **Vinificatie**

Zowel de alcoholische als de malolactische gisting gebeuren in inox cuves gedurende 9 maanden. Daarna rijpt de wijn nog minstens 3 jaar sur lattes. De dosage bedraagt 7 gram per liter.

### **Smaak**

Een cru die zijn krachtige rondheid en fruitigheid weet te koppelen aan een minerale ondertoon. In de neus een complex aroma met florale en gegrilde tinten. In de mond gekonfijt fruit, honingachtig en zeer evenwichtig. Op het einde een grote levendigheid met zachte citroenachtige impressies. Lange afdronk.

### **Gerechten**

Oesters - gegratineerd | Kreeft | Vis - Zeevruchten | Aperitief

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 8°C

