



Wijnfiche

## **Bonnaire – Blanc de Blancs G.C. – 37,5 cl | 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 de zoon van André, Jean-Louis Bonnaire. Tevens wordt hij bijgestaan door zijn 2 zonen: Jean-Etienne (productie) en Jean-Emmanuel (marketing).

### **Vinificatie**

Alcoholische en malolactische gisting gevolgd door een rijping van 9 maanden op inox cuves. Daarna nog minstens 36 maanden sur lattes. De dosage bedraagt 7 gram/ L.

### **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.

### **Gerechten**

Vis | Kreeft | Vis | Aperitief

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2

Serveertemperatuur: 8°C

