



Wijnfiche

Bonnaire – Blanc de Blancs G.C. – MAGNUM | Champagne France (CHAMPAGNE) –

Domain

Bonnaire

This champagne has been produced in Cramant since 1932. This municipality is classified as Grand Cru of the Côte de Blancs. Fernand Bouquemont received help from his son-in-law André Bonnaire during WWII. André Bonnaire, from a family who had been producing champagne for generations, ensured the further modernization and development of the vineyards. Today this domain of +/- 22 ha is managed by André's son, Jean-Louis Bonnaire. He is also assisted by his 2 sons: Jean-Etienne (production) and Jean-Emmanuel (marketing).

Vinification

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.

Year specific information

In 2004 deed het wijnblad 'In Vino Veritas' een degustatie van 21 champagnes uit deze gemeenten en deze champagne kwam er als beste uit.

Taste

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.

Food pairing

Fish - oysters | Lobster | Fish - seafood | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine

Grape varieties: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): "+ 2-3"

Serving temperature: 8°C

