



Wijnfiche

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

Domaine

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).

Vinification

Vinification à températures basses en cuves inox thermo-régulées, tous les vin passent par une fermentation malolactique complète. Dans la cave de Bonnaire, le bois est réservé à la cuvée Variance. La réputation de la maison se mérite aussi dans la cave. Jean-Louis Bonnaire l'a tout de suite compris. Dès le début, il prend en charge la vinification, domaine où il peut appliquer les préceptes de l'œnologie moderne. Soucieux de préserver le savoir-faire qu'il a acquis en travaillant avec son père, il recherche toujours le juste équilibre entre la tradition et l'innovation.

Dégustation

Champagne 100% Chardonnay. Dès les années 60, la maison Bonnaire a été l'une des premières à répondre à la demande de grands cavistes parisiens en "non dosé". Le Brut Blanc de Blancs «non-dosé» révèle des notes florales légèrement marquées. Naturel, parce que sans sucre ajouté, il est d'une grande fraîcheur.

Mets adaptées

Huîtres | Coquilles St. Jacques | Homard | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2

Servir à: 8°C

