

# Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Vintage 2006



Prix du produit :

**33,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis BONNAIRE

Millésime: 2006

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grand Cru Blanc de Blancs

Bettane + Desseauve: 16/20

**Description du produit :**

**CHAMPAGNE BONNAIRE**

Commentaires sur ce **Grand Cru Blanc de Blancs Vintage 2006 de Champagne Bonnaire** :

**Guide Bettane + Desseauve 2016** : 16/20. *Nez de brioche et de fruits confits, bouche de belle ampleur avec un zeste d'élégance. Apogée : 2015 à 2020*

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

*Le Grand Cru Millésime 2006 dévoile une belle évolution dans ses arômes de fruits confits en harmonie avec une bouche fraîche à l'attaque, équilibrée et de belle longueur.*

**Cépage** : 100 % Chardonnay (Blanc de Blancs)

**Provenance** : Cramant (Grand Cru)

---

**Vinification** : Fermentation alcoolique (+ malolactique) puis vieillissement en cuve inox thermo-régulée pendant 9 mois.

**Vieillessement** : 72 mois minimum

**Dosage** : 7 g/L

**Service** : A consommer entre 8 et 10° C. Conserver la bouteille allongée à l'abri de la lumière.

**Dégustation** : Avec un risotto de St Jacques.

**Description brève du produit :**

Selon la famille Bonnaire, "*Le Grand Cru Millésime 2006 dévoile une belle évolution dans ses arômes de fruits confits en harmonie avec une bouche fraîche à l'attaque, équilibrée et de belle longueur.*" 2006, une belle année chaude et mûre !