

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.

Vieillissement : 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 !