

# Champagne Bonnaire Grand Cru Blanc de Blancs Vintage 2009



Prix du produit :

**37,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Jean-Louis BONNAIRE

Millésime: 2009

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

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Grand Cru Blanc de Blancs Vintage 2009 de Champagne Bonnaire :**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16/20. *Crémeux et élancé, avec une bouche briochée, ce champagne termine sur une note saline bienvenue.*

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

*L'année 2009 était une année chaude et mûre. La maturité des raisins s'est faite rapidement dans de très bonnes conditions sanitaires sans perdre en qualité et conservant une acidité relativement importante. C'est un millésime classique dans un style droit et pur.*

---

**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** : 5 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, "*C'est un millésime classique dans un style droit et pur.*" 2009, une belle année chaude et mûre !