

## CHAMPAGNE BONNAIRE Grand Cru *Blanc de Blancs Brut*

'Bobler' – fra  
CHAMPAGNE

TØR

HVE3  
Miljømærke



### Sagt & skrevet om CHAMPAGNE BONNAIRE:

- "God / fremragende producent  
– Bonnaire's champagner er rene og kraftfulde."  
**LE GUIDE LAROUSSE  
DU CHAMPAGNE**
- "En fantastisk producent  
– Bonnaire er skoleeksempel på Cramant-vin for sensualister."  
**Richard Juhlin,  
EN DUFT AF CHAMPAGNE**
- "Generelt meget aromatiske og fyldige,  
med en tilstedeværende volumen."  
**GAULT & MILLAU  
GUIDE CHAMPAGNES**
- "En produktion af høj kvalitet,  
der kan tjene som reference i sin sektor  
... gode aperitiffer, gode køb."  
**bettane + desseuve,  
GUIDE DES VINS**

**Megen friskhed  
med både god syre  
og perfekt balance,  
en god længde  
og en forfriskende finale  
med fin mineralitet  
– udtrykker grand cru-terroiret  
Cramant  
på smukkeste vis!**

**Chardonnay** (100% – fra Grand Cru Cramant)  
'Blanc de Blancs' (udelukkende grønne druer)

**Appellation:** Champagne

**Klassifikation:** Grand Cru

**Ejer:** Familien Bonnaire

**Ledelse:** Jean-Étienne og Jean-Emmanuel Bonnaire

**Miljøpolitik:** Certificeret Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)

**Vinmarker:** 13,5 ha i Cramant og 8,5 ha i Vallée de la Marne

**Beliggenhed:** I Cramant i Côte des Blancs

**Jordbund:** Kalk- og kridtholdig undergrund dækket af tyndt jordlag

**Vinifikation:** Alkoholisk og malolaktisk gæring plus lagring i temperaturregulerede rustfri ståltanke

**Dosage** (restsødme): 7 g/l (brut)

**Lagring:** 36 måneder minimum på flaske

**Produktion:** Omkring 200.000 flasker årligt

✓ **Perfekt som aperitif eller til receptioner  
og velegnet til "det raffinerede køkken"**

– **prøv den til kanapéer, krebsdyr,  
fisk i sauce,  
østers, kammuslinger,  
trøffelsalat, poulard og lyst kød**

✓ **Kan henlægges op til 10 år**

✓ **Nydes ved 8-10 °C**



Prominent "récoltant"-hus i Côte des Blancs – producerer champagne af druer, man har dyrket selv. Største enkeltproducent i Cramant.

Champagne Bonnaire er grundlagt i 1932 og producerer champagne med en sjælden finesse og kvalitet, der er anerkendt i hele verden. Huset er beliggende i Cramant, højborg for Chardonnay, og champagne fra Bonnaire er udtryk for en know-how og en egen typiske karakter, specielt for denne terroir – i dag udtrykt af Jean-Étienne og Jean-Emmanuel Bonnaire. Faderen Jean-Louis Bonnaire døde alt for tidlig som 67-årig i 2015. Familien ejer også champagnemærket Paul Clouet.

Champagne Bonnaire har opnået den højeste, franske miljø-certificering *Haute Valeur Environnementale niveau 3*.

