

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

'Bobler' - fra
CHAMPAGNE

TØR



**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)

Vinifikation: Alkoholisk og malolaktisk gæring plus lagring
i temperaturregulerede rustfri ståltanke i 9 måneder
Dosage (restsødme): 7 g/l (Brut)
Lagring: 36 måneder minimum

Prominent "récoltant"-hus i Côte de Blancs - producerer
champagne af druer, man har dyrket selv. Største enkeltproducent
i Cramant med 200.000 flasker årligt.

Champagne Bonnaire er grundlagt i 1932 og producerer
champagne med en sjælden finesse og kvalitet, der er 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.

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 skoleeksemplet 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 + desseauve,
GUIDE DES VINS**

✓ **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**

