

Bonnaire

# LIEU-DIT LES HARENGS BERGÈRES-LES-VERTUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, nel Premier Cru di Bergères-Les-Vertus, a sud della Côte des Blancs, in una parcella esposta a sud chiamata Les Harengs.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione in legno e in vasche con malolattica svolta.

**Dosaggio** 2,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 30 mesi

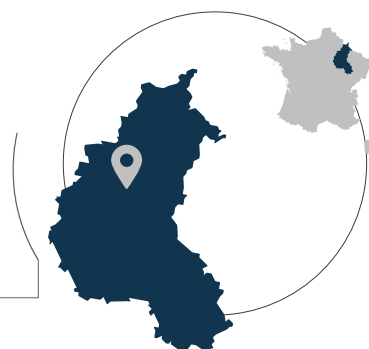
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con un perlage fine e persistente.

**Profumo** Fresco, con note tropicali su uno sfondo minerale.

**Sapore** L'attacco è vivo e teso e si armonizza con una texture generosa finemente boisé.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a pesce, frutti di mare e formaggi come il Comté.



CRAMANT / CHAMPAGNE



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932  
**BONNAIRE**  
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER

