

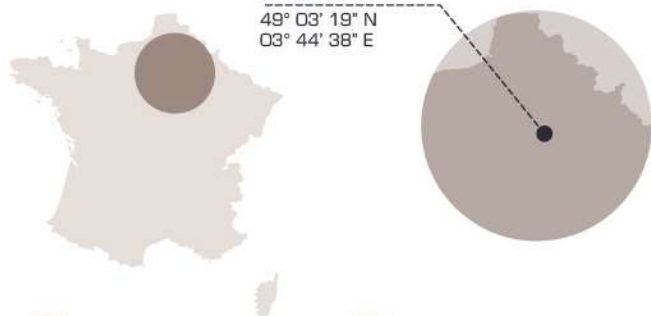
BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA

ROSÉ ASSEMBLAGE BRUT



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE

FRANCIA
CHAMPAGNE
CRAMANT
49° 03' 19" N
03° 44' 38" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1932



VITIGNI
CHARDONNAY / PINOT
NOIR / PINOT MEUNIER



ESTENSIONE
TERRITORIO
22 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
200.000

VITIGNO

60 % Chardonnay
40% Pinot Noir (di cui 12%
Coteaux Champenois)

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

6 gr/l

GRADO ALCOLICO

12%

NOTE DEGUSTATIVE

Uno champagne concentrato, fruttato e preciso. Al palato è fresco, buona sapidità, rotondo, note di ribes rosso e arancia, aromi di brioche.

ABBINAMENTI

Affettati e formaggi
Crostaie (aragosta, aragosta, gamberetti)

VINIFICAZIONE

Acciaio

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per
almeno 36 mesi

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

8/10 °C



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com