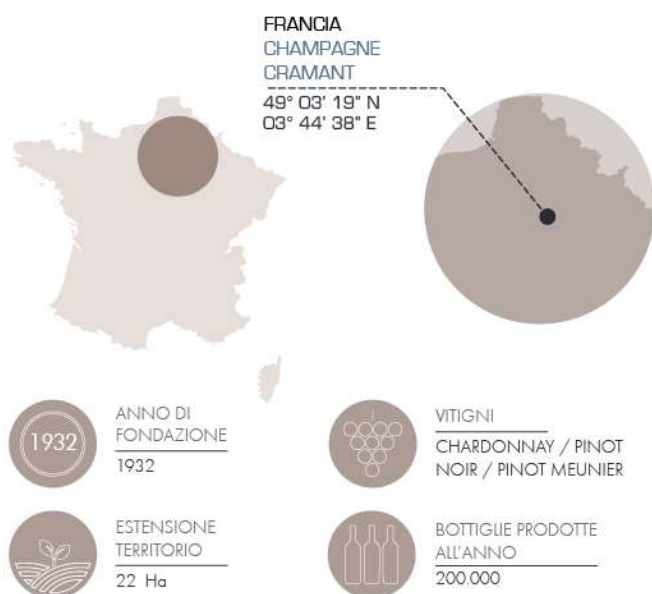


BONNAIRE
CRAMANT/ FRANCIA

VER SACRUM BLANC DE
BLANCS SUR LIEGE EXTRA BRUT



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE



VITIGNO

100 % Chardonnay

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

2,5 gr/l – Extra Brut

GRADO ALCOLICO

12%

VINIFICAZIONE

Acciaio.
Rifermentazione con
tappo in sughero

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia per
almeno 6 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo oro chiaro e perlage fine e persistente. Bouquet intenso con sentori di brioche, nocciola, mele cotogne, agrumi e fiori bianchi. Consistenza cremosa e una spuma fine, con dolcezza di frutto maturo. Complesso e aromatico, finale lungo, fresco e sapido

ABBINAMENTI

Formaggi con sapore intenso e deciso, foie gras

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com