

# CHAMPAGNE BONNAIRE

DEPUIS 1932

## GRAND CRU MILLÉSIME 2005

CÉPAGES	100% Chardonnay
PROVENANCE	100% Cramant (Grand Cru)
VINIFICATION	<p>La première fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées, permettant d'assurer une conservation optimale des arômes primaires du raisin.</p> <p>Le Grand Cru 2005 est un assemblage de vins provenant de la seule récolte 2005 sur nos parcelles de Cramant dans la Côte des Blancs.</p> <p>Après le tirage, la prise de mousse et le vieillissement en cave s'effectuent sous bouchage classique.</p> <p>Après dégorgement, le Grand Cru 2005 bénéficie d'un dosage mesuré puis repose 3 mois en cave avant expédition, temps nécessaire pour permettre au vin d'assimiler le sucre de la liqueur d'expédition et de retrouver son équilibre.</p>
VIEILLISSEMENT	72 mois minimum
DOSAGE	Brut (8g/L)
DÉGUSTATION	<p>Ce champagne séduit d'emblée par ses senteurs de fruits confits assorties de notes minérales et beurrées. Le palais dévoile richesse, puissance, complexité et persistance - des qualités propres à ce millésime. Pour des coquilles St Jacques ou un risotto aux fruits de mer.</p> <p><b>** 2 étoiles au Guide Hachette 2013</b></p>
FLACONNAGE	Bouteille (0,75L)
SERVICE	Conserver la bouteille allongée - Servir frais entre 8 et 10°C

# CHAMPAGNE BONNAIRE

DEPUIS 1932

GRAND CRU  
BLANC DE BLANCS  
VINTAGE

12% vol.

BRUT  
PRODUCE OF FRANCE - RM-20490-01

75 cl