ACQUISTATO IL .....

Champagne Bonnaire Terroirs Grand Cru Blanc de BlancsNV



Fresco e minerale

Partiamo da due dati essenziali. Questo Champagne Terroirs Grand Cru risporta la menzione di Blanc de Blancs. Questo indica inequivocabilmente che si tratta di un 100% Chardonnay. La specifica Brut, invece, sta a indicare che si tratta di uno spumante piuttosto secco, con un contenuto zuccherino decisamente moderato. Champagne fresco e minerale, le uve con cui è prodotto provengono da tre villaggi classificati Grand Cru: Cramant, sede dell'azienda Bonnaire, Chouilly e Oiry. La vinificazione dei vini base avviene in serbatoi di acciaio inossidabile termocondizionati e, particolarità, i vini subiscono la cosiddetta fermentazione malolattica, che ne riduce leggermente la sensazione di freschezza, rendendo, però, il vino più complesso e profondo. Dopo l'imbottigliamento, lo Champagne riposa in cantina per non meno di 36 mesi, subendo prima la cosiddetta presa di spuma e arricchendosi poi grazie al prolungato contatto con i lieviti. Oro chiaro vivo, questo BdB ha profumi piacevoli e intensi allo stesso tempo. Note di frutta candita, lime e buccia di arancia. Poi crosta di pane, pasticceria e un finale di nocciola tostata. In bocca, nonostante la malolattica e la lunga permanenza sui lieviti, è ancora possibile rimanere sorpresi dalla gradevole acidità minerale. Champagne piacevolmente gastronomico, è perfetto come aperitivo, ma anche con i frutti di mare e il sushi.

Per una volta non siamo al cospetto di un'azienda storica con secoli di storia e blasoni da esibire in ogni situazione. Al contrario Bonnaire ha una storia breve ma intensa. Fondata nel 1932, si trova in uno dei cru più belli della regione dello Champagne, il villaggio di Cramant, nel Nord della Côte des Blancs. Qui il vitigno principe è senza dubbio lo Chardonnay, in grado di dar vita a vini di rara finezza e grande capacità evolutiva. Vini eleganti, caratterizzati da un carattere spiccatamente minerale, dovuto in buona parte al sottosuolo calcareo che garantisce un perfetto drenaggio e un buon approvvigionamento idrico alle viti durante l'estate. All'inizio degli anni '30, Fernand Bouquemont, bisnonno degli attuali proprietari, decide di iniziare a produrre vini dalle proprie vigne. E, per fortuna, i buoni risultati non tardarono ad arrivare. Oggi l'azienda è gestita dalla quarta generazione della famiglia e può contare su quasi 22 ettari di vigneti da cui ottengono circa 100mila bottiglie ogni anno.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, frutti di mare, sushi
Vinificazione	vinificazione in acciaio, Sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi
Sensazioni	Uno Champagne fresco e minerale ottenuto dai tre villaggi Grand Cru: Cramant, Chouilly e Oiry. Ottima cremosità esaltata da una componente acida e sapida perfettamente bilanciata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821