ACQUISTATO IL .....

Champagne Bonnaire "Les Versants" Réserve Extra Brut s.a.



Dove il gesso incontra la vite

Ci sono Champagne che puntano tutto sull'impatto immediato. E poi ci sono etichette come Les Versants Réserve di Bonnaire, capaci di raccontare il volto più autentico e raffinato della Champagne attraverso equilibrio, precisione e identità territoriale. La maison Bonnaire nasce nel 1932 a Cramant, nel cuore della prestigiosa Côte des Blancs, terra eletta per lo Chardonnay di grande finezza. Qui, tra villaggi iconici come Cramant, Cuis e Bergères-les-Vertus, prende forma uno Champagne che unisce eleganza e carattere grazie anche al contributo del Pinot Noir della Montagne de Reims e del Meunier proveniente dalla Vallée de la Marne. Il risultato è un Extra Brut dalla personalità nitida e contemporanea, affinato 30 mesi sui lieviti per sviluppare profondità e complessità. Nel calice brilla di un luminoso oro chiaro, attraversato da un perlage fine e persistente. Al naso emergono delicate sfumature floreali e leggere note fruttate, mentre il sorso conquista per equilibrio, freschezza e una raffinata traccia di crosta di pane che accompagna il finale. Uno Champagne versatile e gastronomico, perfetto dall'aperitivo agli abbinamenti con salumi e formaggi cremosi come Brie e Camembert. Una bollicina francese che interpreta con stile la tradizione della Champagne più classica.

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	gessoso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio inox termoregolato e malolattica svolta, affinamento in acciaio inox e in legno. Dosaggio 4 gr/l, Extra Brut, Affinamento sui lieviti 30 mesi
Sensazioni	Colore Oro chiaro. Profumo Al naso esprime note leggermente fruttate e floreali. Sapore Al palato è fruttato con un sentore di sottofondo di crosta di pane.

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