ACQUISTATO IL .....

Champagne Bonnaire Tradition "L'Esprit du Temps" Brut S.A

Dove il gesso incontra la vite

Lo Champagne Tradition L'Esprit du Temps di Domaine Familial Bonnaire nasce nel cuore della Côte des Blancs, dove il gesso incontra la vite. Maison Bonnaire ha sede a Cramant, uno dei villaggi Grand Cru più rinomati della Champagne, situato nel nord della Côte des Blancs. Qui i suoli calcarei conferiscono ai vini una spiccata mineralità e una grande freschezza. L'Esprit du Temps, in particolare, è un assemblaggio dei tre vitigni principali della regione: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 20% Pinot Meunier, mentre le uve provengono da Cramant (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru) e Fossoy. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con fermentazione malolattica svolta. L'assemblaggio include vini della riserva perpetua che apportano equilibrio e complessità al vino. L'affinamento sui lieviti dura invece almeno 30 mesi e, dopo la sboccatura, il vino viene dosato con soli 4 g/l di zucchero, ricevendo la classificazione di Extra Brut. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine e persistente. Al naso rivela fin da subito sentori fruttati e floreali, accompagnati da note di pasticceria, burro e crosta di pane. In bocca è soprattutto fresco, elegante e armonioso, con un finale sapido e minerale. Versatile e raffinato, L'Esprit du Temps è perfetto come aperitivo ma si abbina bene anche a antipasti di mare, sushi, sashimi, salumi delicati e formaggi a pasta molle, come brie e camembert.

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	chardonnay 50%,pinot nero 30%, pinot meunier 20%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, dove i vini riposano sui lieviti per diversi mesi, svolgendo anche la malolattica. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, con un riposo sui lieviti di almeno 24 mesi. Dosaggio 7gr/litro
Sensazioni	Colore giallo dorato, al naso esprime note leggermente fruttate e floreali, alternati da 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821