ACQUISTATO IL .....

Champagne Bonnaire Brut Nature Grand Cru Blanc de Blancs NV

Bella finezza e complessità

Champagne Brut Nature Grand Cru Blanc de Blancs. Questo vuole dire che ci troviamo al cospetto di uno spumante super secco. Brut Nature, infatti, indica che dopo la sboccatura la bottiglia viene ricolmata solo con vino, senza zuccheri. Grand Cru è invece il livello di classificazione dei vigneti che, in questo caso, si trovano nell'area di Cramant. Blanc de Blancs, infine, indica uno Champagne bianco, prodotto solo con uve a bacca bianca. E questo, nella Champagne, vuole dire solo con uve di Chardonnay. Non è invece indicato in etichetta, ma è importante saperlo, l'abitudine di questa Maison di sottoporre le proprie basi, ossia i vini utilizzati per produrre lo Champagne, alla cosiddetta fermentazione malolattica, utile per ridurre leggermente la freschezza dei vini, acquisendo una maggiore complessità aromatica. Dopo l'imbottigliamento, in questo caso, i vini rimangono in contatto con i lieviti per non meno di 48 mesi. Oltre alla cosiddetta presa di spuma, dunque, lo Champagne si arricchisce notevolmente proprio grazie alla lenta cessione di sostanze aromatiche da parte dei lieviti. Ultima particolarità. Nella cuvée, ossia nell'assemblaggio dei vini base per la produzione dello Champagne, in questo caso il produttore aggiunge anche un 15% di vini di riserva, ossia vini prodotti dalle vendemmie precedenti. L'insieme di queste pratiche ci fanno quindi pensare a un vino di bella finezza ma anche complessità. Uno Champagne da stappare quando la cena è di quelle raffinate. Frutti di mare, ostriche, molluschi e crostacei sono i compagni di merenda ideali.

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	Frutti di mare (ostriche, molluschi e crostacei).Formaggi a pasta dura e stagionati (Ossau-Iraty, Parmigiano, Comté)
Vinificazione	vinificazione in acciaio, Sui lieviti in bottiglia per almeno 4 anni
Sensazioni	Uno Champagne, senza dosaggio, raffinato e armonioso. Al naso esprime note floreali, frutta matura e pasticceria. Corpo cremoso, intenso, finale fresco e minerale

© 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