Bonnaire „ Blanc de Blancs ” brut Nature Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA09970

Vyrobeno z jediné odrůdy, 100% Chardonnay Blanc de Blancs, směsi vinné révy pocházející z několika sklizní, z nichž 15% konečné směsi tvoří rezervní vína.

Víno se poté stáčí do lahví a zraje ve sklepech po dobu minimálně 4 let.
Barva: zářivě zlatá.
Aroma: vůně bílých květů, svěží, oříškový závěr.
Chuť: minerální, kyselinka, hladká.
Závěr: dlouhotrvající.

Podává se při teplotě kolem 6 až 8°C jako aperitiv, ale je také ideální k předkrmům.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Bonnaire „ Blanc de Blancs ” brut Nature Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Ikonické šampaňské, které vyniká precizní rovnováhou mezi svěžestí a strukturou. Vůně je elegantní, s tóny citronové kůry, lískového oříšku a čerstvě upečené bagety. Chuť je minerální, delikátní, s jemnou perlivostí a čistým dozvukem. Skvělé ke krabím, ústřicím i slavnostním příležitostem. Perfektní k lehkým rybím pokrmům, mušlím, ústřicím nebo jemně kořeněným asijským jídlům. Výborně doplní i elegantní předkrmy. Vůně bílých květů, zeleného jablka, citrusů a čerstvého pečiva. Jemně perlivá, živá, s minerální elegancí a dlouhou, čistou dochutí. Společnost byla založena roku 1932 a nachází se v obci Cramant v srdci vinařské oblasti Côte des Blancs, která je pojmenována podle barvy hroznů odrůdy Chardonnay, která je zde vysazena z 95%. Champagne Bonnaire vyrábí velmi kvalitní vína uznávaná po celém světě s typický chuťovým výrazem zdejšího terroir. Produkují jemná a elegantní vína, založená na odrůdě Chardonnay, s dotekem «minerality», která je dána zdejším křídovým podložím. Zakladatel Fernand Bouquemon získal první ocenění v roce 1932 a tou byla zlatá medaile na Concours Général Agricole v Paříži. Současným prezidentem společnosti je jeho vnuk Jean-Louis Bonnaire, který se svými dvěma syny stará o nynější rozvoj společnosti. Slavný «Côte des Blancs» pokrývá v Champagne asi 3200 hektarů, které jsou osázeny převážně hrozny této odrůdy a mnoho vesnic včetně Cramantu v této oblasti jsou klasifikovány jako Grand Cru. Společnost vlastní více než 22ha vinic, jejich vína jsou takto klasifikována již od počátku XX století.

Hlavní parametry

Značka	Bonnaire
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut Nature & víno přírodně tvrdé s cukrem méně než 3 g/l bez doslazení
Přívlastek	Blanc de Blancs
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Champagne Bonnaire, 120 rue d'Epernay - 51530 Cramant, Francie