

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

» » » Bonnaire



Popis

Vyrobeno z jediné odrůdy, 100% Chardonnay Blanc de Blancs, směsi vinné révy pocházející z několika sklizní, z nichž 15% konečně 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. 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 zasazena z 95%. 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.

Kód produktu

CHA09970

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Hlavní parametry

Značka	Bonnaire
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---