Bonnaire rose brut 1er Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1932
BONNAIRE
CHAMPAGNE

Kód produktu	CHA09976

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Chardonnay a 40% Pinot noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Tato atraktivní a harmonická směs rosé nabízí výjimečnou svěžest. Vyrábí se především z Grand Cru Cramant Chardonnay, harmonicky spojené s ovocností Pinot Noir z Bergeres-les-Vertus (Premier Cru).

Zraje minimálně 36 měsíců s mírnou dávkou 6g/l, víno, které si vychutnáte po celou dobu jídla!

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

Bonnaire rose brut 1er Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
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