

Bonnet Grande Réserve Magnum

Frankrike / Champagne / Champagne

Champagnehuset Maison Alexandre Bonnet har tatt vare på tradisjoner og stil i 3 generasjoner. De holder til i Les Ricey i distriktet Aube helt sør i Champagne. Hele 96% av druene som dyrkes der er Pinot Noir. Maison Alexandre Bonnets vinmarker ligger i bratte skråninger med kalkstein i dybden og leirete jord på toppen, et perfekt jordsmonn for Pinot Noir. Totalt har Maison Alexandre Bonnet 110 hektar med vinmarker. Alle druene blir håndplukket, drue for drue, område for område. Til tross for at Maison Alexandre Bonnet er byens største produsent, lages det bare 650.000 flasker i året.

Chardonnay-druene, som kommer fra Côte des Blancs, blandes med Pinot Noir fra Les Riceys. Basevinen for denne magnumflasken er 2016 årgangen, 50% Pinot Noir og 50% Chardonnay. Videre er det brukt "reserv wine" fra 2014 og 2015, 14 % Pinot Noir 10,5% Chardonnay 2015 og 25,5% Pinot Noir 2014. Flaskene ble degotert 19 juni 2019



Type	Champagne
Klassifikasjon	DOC Champagne
Produsent	Maison Alexandre Bonnet
Druetyper	80% Pinot Noir, 20 % Chardonnay
Lagring	Min 30 mndr på lees.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 9,6 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Flott gylden farge med elegante små bobler. Delikat duft av hvite blomster og sitrusfrukt. Fruktig og frisk smak med kremet avslutning.
Serveringstemperatur	10° C
Passer til	Perfekt som aperitiff, til cocktails, forskjellige fisk-, skaldyr- og kyllingretter.
Webside	www.alexandrebonnet.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	1055105	4257630	kr. 660,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment