



CHAMPAGNE



Bonnet - Ponson

1862

L'histoire viticole de la famille débute en 1862 avec Jules Bonnet, un des premiers récoltant-manipulant du village de Chamery. C'est en 2013 que Cyril reprend les rênes de cette exploitation familiale et en 2014, il sort son 1^{er} Coteaux Champenois rouge puis il continua avec 2 autres Coteaux Blanc.

CHAMERY ROUGE: 100% Pinot noir.

Accord de 3 variétés de Pinot noir (*Bourguignon, Champenois et Pinot noir à grappe lâche*) avec une proportion de 30% de grappe entière, composé uniquement du jus de goutte. Passage en fût 400L pendant 24mois

CHAMERY BLANC : 100 % Chardonnay vinifier en fût. Issue de parcelles en coteaux avec une exposition Sud / Sud-Est et cultivé sur un sol argilo calcaire.

URIGNY BLANC : 70% Chardonnay et 30% Petit Meslier, vinifier en fût. coteaux exposés Est et cultivé sur un sol limoneux.

"LE COTEAUX CHAMPENOIS"

EN UN MOT ?

Sans artifices

POURQUOI ?

«Chaque Coteaux traduit l'expression d'une vendange, d'une parcelle avec le caractère d'une année. Mes Coteaux sont sans intrant, minimaliste en termes de vinification.»

Vinification sous-bois, fermentations alcoolique et malolactique indigènes pour un vin non collé, non filtré et sans ajout de soufre.



Champagne Bonnet Ponson

9 Chemin du peuplier 51500 Chamery - Tél : 03 26 97 65 40

E-mail : champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr

