



FR

BLANC DE BLANCS

Assemblage :

60% Chardonnay, 40% Petit Meslier

Récolte 2023

Terroir :

Cœur de cuvée, parcelles situées sur les terroirs de Vigny

Premier Cru. Exposition EST

Sous-sols argilo-limoneux sur craie

Vinification :

Entièrement vinifié sans sulfites, pas de collage ni de filtration.

Première fermentation réalisée en fûts de 400L et œuf de grès de 750L. Fermentation malolactique réalisée.

Élevage sur lies totales de 9 mois avant la mise en bouteille.

Dosage : 0 g/L.

CHAMPAGNE
Bonnet - Ponson

9 Chemin du Peuplier, 51500 Chamery, France
+33 03 26 97 65 40 contact@champagne-bonnet-ponson.com
www.champagne-bonnet-ponson.com



EN

BLANC DE BLANCS

Blend :

60% Chardonnay, 40% Petit Meslier

Harvest base 2023

Terroir :

Heart of the cuvee. Plots located in the terroir of Vrigny

Premier Cru. East exposure

Clay-loam subsoil over chalk

Vinification :

Vinified without sulfites, fining or filtration.

Primary fermentation carried out in 400L barrels and 750L sandstone eggs. Malolactic fermentation completed.

Aged on fine lees for 9 months before bottling.

Dosage : 0 g/L.

CHAMPAGNE
Bonnet - Ponson

9 Chemin du Peuplier, 51500 Chamery, France
+33 03 26 97 65 40 contact@champagne-bonnet-ponson.com
www.champagne-bonnet-ponson.com