



FR

MILLESIME 2019

Assemblage :

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Coeurs de cuvées de nos plus belles parcelles de Chamery,
Verzenay, Vrigny et Coulommès la Montagne

Vinification :

Entièrement vinifié sans sulfites, pas de collage ni de filtration.
Première fermentation réalisée en fûts de 400L : Levures
indigènes (pied de cuve réalisé à partir des vignes du
domaine). Fermentation malolactique réalisée.
Elevage sur lies fines de 9 mois avant la mise en bouteille.
Vieillessement sous liège.

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

MILLESIME 2019

Blend :

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Heart of the cuvee from our best single plots of Chamery,
Verzenay, Vrigny and Coulommès la Montagne

Vinification :

Vinified without sulfites, fining or filtration.
Primary fermentation carried out in 400L barrels :
Indigenous yeasts (starter culture made from the estate's
own vines). Malolactic fermentation completed.
Aged on fine lees for 9 months before bottling.
Aging under cork.

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