



FR

SECONDE NATURE

Millésime :

Millésime 2018.

Assemblage :

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15%, Meunier.

Récolte 2017 ; Coeurs de cuvée.

Terroir :

Parcelles situées sur les terroirs de Chamery Premier Cru, lieux-dit « les Vigneules », « les Spectres » et « les Caquerets », exposition Sud-Est.

Sols argilo-calcaires parsemés de fragments de roches. Sous-sol sableux riches en coquillages fossilisés.

Age moyen des vignes :

30 ans.

Vinification :

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

- Première fermentation réalisée en barriques usagées (228 et 400 L) en 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 de 4 ans minimum, sous liège.
- Dosage : 0 g/l.

Notre philosophie vigneronne repose sur le respect de la nature et des cycles de la vigne. Cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, notre vignoble est protégé du mildiou et de l'oïdium grâce à des préparations à base de plantes comme l'ortie, la consoude, la prêle et le saule. Nous préservons la vie des sols par un labourage superficiel, favorisant un écosystème sain et équilibré.

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

SECONDE NATURE

Vintage:

Vintage 2018.

Blend:

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier.

Harvest 2017; First pressing.

Terroir:

Parcels located in the Chamery Premier Cru terroirs, in the lieux-dits “Les Vigneules,” “Les Spectres,” and “Les Caquerets,” with a south-east exposure.

Clay-limestone soils scattered with rock fragments. Sandy subsoil rich in fossilized seashells.

Average Vine Age:

30 years.

Vinification :

Vinified entirely without sulfites, with no fining or filtration.

- Primary fermentation carried out in used barrels (228 and 400 L) with indigenous yeasts (pied de cuve prepared from the estate’s own vines).
- Malolactic fermentation completed.
- Aged on fine lees for 9 months before bottling.
- A minimum of 4 years of aging under cork.
- Dosage: 0 g/L.



Our winemaking philosophy is rooted in respect for nature and the natural cycles of the vine. Cultivated according to the principles of organic farming, our vineyard is protected from downy mildew and powdery mildew with plant-based preparations such as nettle, comfrey, horsetail, and willow. We preserve soil life through shallow plowing, promoting a healthy and balanced ecosystem.

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