



FR

COTEAUX CHAMPENOIS

## CHAMERY BLANC

### Assemblage :

100% Chardonnay.

Récolte 2022.

### Terroir :

Parcelles situées sur les terroirs de Chamery Premier Cru.

Montagne de Reims, Exposition Nord.

Sol de sables fossilifères.

### Age moyen des vignes :

30 ans.

### Vinification :

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

Fermentation et élevage de 20 mois en fûts de 400L : Levures indigènes (pied de cuve réalisé à partir des vignes du domaine).

Aucun ajout de soufre.

CHAMPAGNE

**Bonnet - Ponson**

9 Chemin du Peuplier, 51500 Chamery, France

+33 03 26 97 65 40 [contact@champagne-bonnet-ponson.com](mailto:contact@champagne-bonnet-ponson.com)

[www.champagne-bonnet-ponson.com](http://www.champagne-bonnet-ponson.com)



EN

COTEAUX CHAMPENOIS

## CHAMERY BLANC

### Blend:

100% Chardonnay.

Harvest 2022.

### Terroir:

Plots located in the terroir of Chamery Premier Cru.

Montagne of Reims, northern exposure.

Fossiliferous sand soil.

### Average age of the vines:

30 years old.

### Vinification:

Vinified without sulfites, fining or filtration.

Fermentation and aging of 20 months in 400L barrels: Indigenous yeasts (starter culture made from the estate's own vines).

No added sulfur.

CHAMPAGNE

**Bonnet - Ponson**

9 Chemin du Peuplier, 51500 Chamery, France

+33 03 26 97 65 40 [contact@champagne-bonnet-ponson.com](mailto:contact@champagne-bonnet-ponson.com)

[www.champagne-bonnet-ponson.com](http://www.champagne-bonnet-ponson.com)