



FR

# PERPETUELLE

NON DOSÉ

## Assemblage :

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Meunier.

Récolte de base 2022, 40% de vins de notre réserve perpétuelle.

## Terroir :

Parcelles de Vrigny, Chamery et Coulommès.

Sols argilo-limoneux, sable, argilo-calcaire.

## Age moyen des vignes :

30 ans.

## Vinification :

Levures indigènes (pied de cuve réalisé à partir des vignes du domaine) : 75% cuve inox, 25% sous bois.

Pas de collage, pas de filtration.

Fermentation malolactique réalisée.

Elevage 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](mailto:contact@champagne-bonnet-ponson.com)  
[www.champagne-bonnet-ponson.com](http://www.champagne-bonnet-ponson.com)



EN

# PERPETUELLE

NON DOSÉ

## Blend:

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Meunier.

Harvest base 2022, 40% wine from our perpetual reserve.

## Terroir:

Plots located in Vrigny, Chamery and Coulommès.

Clay-silt, sand, clay-limestone soils.

## Average age of the vines:

30 years old.

## Vinification:

Indigenous yeasts (starter culture made from the estate's own vines): 75% steel, 25% oak barrels.

No fining or filtration of wines.

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