



FR

SECONDE NATURE

Assemblage :

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

Millésime 2018 ; Coeurs de cuvée.

Terroir :

Parcelles situées sur les terroirs de Chamery Premier Cru.

Lieux-dits « les Vigneules », « les Spectres » et « les Caquerets ».

Exposition Sud-Est, Sols argilo-calcaires.

Sous-sols 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 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

SECONDE NATURE

Blend:

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

Vintage 2018 ; First press only.

Terroir:

Plots located in the terroir of Chamery Premier Cru.

Localities « les Vigneules », « les Spectres » et « les Caquerets ».

Southeastern exposure, clay-limestone soils.

Sandy subsoils, rich in fossilized shells.

Average age of the vines:

30 years old.

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