



FR

## SECONDE NATURE

### Assemblage :

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier.  
Récolte 2022 ; 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 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

# SECONDE NATURE

**Blend:**

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier.  
Harvest base 2022 ; 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.  
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)