



## La Brive, 2023

Maison Bonnard  
FRANCE, SAVOIE, BUGEY

Floral, saveurs de fruits blancs et d'agrumes. Accords: volailles, crevettes marinées, quiche, fromages

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Village de Cept, Lieu Dit «La Brive»
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argilo-calcaire
VINIFICATION	Récolte manuelle. Pressurage en grappes entières. Fermentation en cuves d'acier inoxydable.
ÉLEVAGE	Le vin est élevé 12 mois sur lies en cuves d'acier inoxydable. Mis en bouteille après une légère filtration.

CODE SAQ  
15300031

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
48.00 \$

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

**UNE HISTOIRE DE FAMILLE** C'est en 1988 que l'histoire du vin commence à la Maison Bonnard. Les deux frères, Roland et Frédéric s'installent avec un hectare de vigne, au milieu de l'activité de polyculture de leurs parents. Aujourd'hui, trente ans plus tard, le domaine s'étend sur 16 hectares, avec une nouvelle génération qui vient étoffer les rangs... Romain et Anne-Sophie. **DANS LA VIGNE...** En plein cœur du Bugey, vignoble niché entre Savoie et Jura, se trouve le petit village de Crept. Ici, la beauté brute du paysage révèle un relief contrasté dont la vue est à couper le souffle. Au fil des années nous avons réussi à dénicher des terroirs qui nous parlent et qui nous permettent de créer les vins que nous aimons. Nos vignes sont plantées sur les coteaux abrupts de Montagnieu, allant de 30 à 70% de pente. Des éboulis calcaires pour la mondeuse et le pinot noir. Des argiles profondes pour l'altesse. Et des argilo-calcaires composés de galets roulés pour le chardonnay et le gamay. Nous travaillons depuis toujours avec le bon sens paysan ; puis de millésime en millésime, la biodynamie est apparue comme une évidence. Afin de respecter et révéler au mieux l'authenticité de nos terroirs. **DANS LA CAVE...** En cohérence avec le travail réalisé dans le vignoble, nous vinifions et élevons nos vins en laissant faire la nature. Afin de proposer des vins sains, sans intrant, hormis une quantité minime de soufre à la mise en bouteille. Notre schéma de travail est rigoureusement synchronisé avec le calendrier lunaire. En laissant faire la nature, nous réussissons à obtenir des vins purs, des vins de caractère, avec une typicité qui reflète nos terroirs et nos cépages alpins. Trois mots pour décrire nos vins : sains, magnétiques et équilibrés.