

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Gault&Millau

FRANCK BONVILLE

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE

150000 BOUTEILLES PRODUITES

9 RUE PASTEUR - 51190 - AVIZE - T: 03 26 57 52 30

Franck Bonville a débuté la commercialisation de ses champagnes après la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, c'est Olivier qui représente la troisième génération aux manettes de ce domaine situé à Avize, dans la Côte des

Blancs, avec un vignoble de 20 ha composé uniquement de grands crus sur Avize, Oger et Cramant. Avec des élevages très longs en fûts neufs et en cuve inox, la maison nous offre des cuvées d'un très beau niveau.

**PRESTIGE BRUT (GRAND CRU BLANC DE BLANCS)**

Un univers olfactif mûr, aux parfums d'abricot, de reine claudé, de pignons de pin et de pomme cuite. En bouche, une légère patine oxydative, aidée par des bulles saillantes, permet de privilégier un accord salé avec, par exemple, un comté vieux.

16,5/20 BSA

