

CHAMPAGNE

GUIDE VÉRON
DES CHAMPAGNES

FRANCK BONVILLE

2021

GRAND CRU

GUIDE VERON
DES CHAMPAGNES

À AVIZE

Champagne Franck Bonville - Les Belles Voyes 2012

Vue :

Dorée et cristalline.

Bulles fines et dynamiques.

Nez :

Élégance affirmée, source d'émotions infinies.

Le chardonnay, cépage exclusif de la cuvée, vinifié en fûts de chêne bourguignons, séduit d'emblée avec ses senteurs exquises de fruits blancs et d'agrumes, délicieusement iodées, ponctuées d'épices subtiles.

Bouche :

La pureté éblouissante, soulignée par le dosage minimaliste avec seulement 2,5 g/L de sucre ajoutés lors du dosage et portée par la minéralité exquise de la craie de la parcelle « Les Belles Voyes » sur le grand cru d'Oger, dans la côte des blancs, se conjugue à la maturité épanouie, celle des raisins vendangés bien mûrs et celle du champagne mûri sur lattes durant 5 ans.

Avec cette cuvée Les Belles Voyes 2012, Franck Bonville, vigneron, signe un champagne lumineux.

Champagne Franck Bonville

9 rue Pasteur

51 190 Avize

Tél. : +33 (0)3 26 57 52 30

Mail : contact@champagne-franck-bonville.com

www.champagne-franck-bonville.com

