

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

## Blanc Élégant Naturellement



Du terroir renommé Grand Cru du Coteau d'Oger, nous avons extrait une parcelle "Les Belles Voyes" témoin de l'origine de notre exploitation familiale. Les raisins toujours très mûrs sont isolés et pressés séparément. Les jus sont vinifiés en barriques bourguignonnes puis un long vieillissement sur lies en bouteilles vient compléter la vinification.

La palette aromatique, où se côtoient des notes florales exotiques typiques du Chardonnay et des notes beurrées, miellées, vanillées apportées par le bois, laisse en bouche une finale minérale et fraîche.

Nous vous conseillons de déguster « Les Belles Voyes » en petit comité de connaisseurs, d'amis ou en famille. Agréable en apéritif, elle conviendra sur un poisson fumé, un plateau de fruits de mer ou encore une volaille.

Assemblage : 2012 (100%)

Terroir : Oger Grand Cru  
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville  
Chef de caves : Patrick Guillaume  
Date de mise en bouteille : Avril 2013  
Durée de vieillissement en cave : 5 années  
Date des premiers dégorgements : Janvier 2018  
Dosage : 2,5g/L

## Les Belles Voyes

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

