

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



Sans doute la plus représentative du style de la Maison Bonville, nous nous attachons à faire de la cuvée Brut Grand Cru un étalon et un étendard de notre production.

Elle retranscrit notre idée du Blanc de Blancs de la Côte des Blancs : beaucoup de finesse et d'élégance, une belle minéralité enveloppée par l'onctuosité.

Les premiers arômes de fleurs blanches viennent onduler et s'ouvrir sur des notes de pêche blanche et de pamplemousse. L'énergie de cet assemblage rythme la dégustation. La finale saline résonne pendant plusieurs secondes encore.

La finesse et la tension de cet assemblage nous invitent à souvent partager ce vin à l'apéritif ou avec des fruits de mer pour une harmonie iodée.

Assemblage : 2018 - 2015

Terroirs : Avize Grand Cru – Oger Grand Cru
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Mars 2019

Dosage : 8,33 g/L

BRUT

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

