

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



Les 80 ares qui composent la plus vieille vigne de notre vignoble témoignent des origines de notre exploitation familiale.

Une belle entrée en matière dès les premiers parfums pâtisseries qui s'organisent autour d'une gourmandise maîtrisée. Les notes d'évolution sont là, le côté beurré s'affirme, ample et généreux. Ce volume de vin, riche et gras, vient enrober des notes plus fraîches, mentholées, iodées. On reconnaît la trame de 2013, marquée du style Bonville, du style Belles Voyes dans une légère oxydation très aérienne.

Véritable vin de gastronomie, on le déguste tout aussi bien en toute simplicité, assis entre amis sur le muret de la parcelle éponyme, dans les hauteurs d'Oger.

Assemblage : 2013 (100%)

Terroir : Oger Grand Cru
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville
Chef de caves : Patrick Guillaume
Date de mise en bouteille : Avril 2014
Durée de vieillissement en cave : 5 années

Dosage : 2,5g/L

LES BELLES VOYES

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

