

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



Née de l'assemblage de deux années de vendanges complémentaires, notre cuvée Prestige, dans un style chaleureux et consensuel, fait partie des incontournables de la maison.

Son bouquet aromatique ne nous laisse pas indifférent; on adore ses notes évoluées de brioche, de beurre et d'amande fraîche qui viennent s'entremêler dans la fraîcheur de nos chardonnays et de notre terroir crayeux.

Une belle onctuosité enroule ces arômes et les fait vibrer à l'unisson. Cet équilibre persiste en bouche et clôture avec grâce la dégustation de ce vin de partage et de convivialité.

Assemblage : 2016 (50%) - 2014 (50%).

Terroir : Avize Grand Cru
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville.
Chef de caves : Patrick Guillaume.
Date de mise en bouteille : Mars 2017.

Dosage : 9,17g/L.

PRESTIGE

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

