

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Elégant Naturellement



C'est l'exception qui confirme la règle : l'unique cuvée de notre gamme où nos Chardonnays rencontrent un autre cépage.

Nous avons sélectionné des Pinots Noirs de la Montagne de Reims sur le terroir d'Ambonnay pour l'élégance et la finesse de ces coteaux rouges.

Nous venons faire vibrer la dominante de Chardonnay par cette touche de Pinot Noir. Cette délicate alliance révèle une palette aromatique assez singulière.

Très fruitées, les senteurs printanières de fraises des bois apportent du volume à la dégustation, puis, le Chardonnay redonne progressivement le ton dans des nuances pâtisseries que l'on connaît bien à la Maison Bonville.

Assemblage : 2018 - 2015

Terroir : Avize Grand Cru – Ambonnay Grand Cru

Chardonnay (Avize) : 90%

Pinot Noir (Ambonnay) : 10%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Février 2019

Dosage : 6,67g/L

ROSÉ

GRAND CRU

