

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

A AVIZE

Elégant Naturellement



Cette cuvée se démarque par sa magnifique couleur rose profonde aux reflets saumons avec des bulles très persistantes qui s'unissent pour créer un épais cordon.

Ample et très ouvert, le nez nous offre les parfums gourmands de fraises des bois et de cerise soutenus par les notes de pâtisserie. Dans un second temps, ces senteurs évoluent sur un côté brioché relevé par la cerise.

La bouche soyeuse et ronde reste cependant délicate et fraîche. Un léger dosage vient équilibrer ce magnifique Champagne rosé.

Ce Rosé saura se faire apprécier lors d'un apéritif estival tout comme sur une salade de fruits frais pour conclure un repas.

Assemblage : 2014 - 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 2016
Durée de vieillissement en cave : 2 années
Date des premiers dégorgements : Janvier 2018
Dosage : 6,67g/L

ROSE

GRAND CRU

