

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

A AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



EXTRA - BRUT

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

Seuls nos vins dont la richesse et la complexité apportée par le millésime et par les années passées en cave, peuvent être dégustés sans dosage. C'est le cas pour cette cuvée, issue du millésime 2010 qui mérite à notre sens, d'être appréciée à l'état pur.

Joli cordon, bulles fines et persistantes.

Nous profitons au nez de notes de maturité que laissent entrevoir les champagnes à leur plénitude.

Nous apprécierons la minéralité que fait ressortir le faible dosage. La bouche est fraîche, délicate, crémeuse et très complexe.

Rond, puissant et généreux, cette cuvée Extra Brut se dégustera comme beaucoup de Blanc de Blancs principalement en apéritif.

La fin de bouche laisse ressentir une sensation iodée voire saline qui caractérise notre terroir crayeux. Nous vous conseillons aussi l'accord avec des huîtres, des coquilles Saint Jacques ou le cas échéant avec un beau Homard.

Année majoritaire : 2010

Richesse en sucre moyen de l'assemblage : 9,5°

Acidité totale : 4,52

Terroir : Avize Grand Cru

Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Mars 2011

Durée de vieillissement en cave : 5 à 6 années

Date des premiers dégorgements : Janvier 2016

Dosage : 2,5g/L

