

CHAMPAGNE  
**FRANCK BONVILLE**

GRAND CRU

À AVIZE

THE GOOD LIFE

NOVEMBRE 2019

**The Good Life**

## Le magnum - Le flacon idéal ?

L'avez-vous remarqué ? Dans les restaurants, il est fréquent que la coupe de champagne soit servie, devant le client, magnum bien en évidence.

Un format qui en impose. Mais pas seulement.

Le magnum est le flacon idéal pour l'évolution du vin de Champagne.

*Par Sylvain Ouchikh*

### **Franck Bonville Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut**

Ce vigneron aime le chardonnay. Il a le privilège de posséder des parcelles sur les villages les plus qualitatifs que sont Avize, Oger et le Mesnil-sur-Oger.

Mais posséder de la terre ne suffit pas pour faire de grands vins. C'est juste le point de départ, même si c'est une base indispensable.

Cette maison cherche à révéler le terroir avant tout et sa spécificité.

On ne cherche pas à le gommer.

L'Extra Brut est dans cette veine.

Ce champagne est complexe, vif et surtout marqué par la salinité. Elle lui donne un côté aérien avec une appétence certaine. Elle permet de débiter la soirée de bonne humeur.

