

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

A AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



Du terroir renommé Grand cru du Coteau d'Oger, nous avons extrait une parcelle "Les Belles Voyes" témoin de l'origine de notre exploitation familiale. Les raisins toujours très mûrs sont isolés et pressés séparément. Des barriques accueillent le jus de ce fameux terroir et seule une quinzaine sera sélectionnée pour entrer dans la composition de la cuvée Belles Voyes. Un long vieillissement sur lies vient compléter la vinification.

La palette aromatique où se côtoient des notes florales exotiques typiques du Chardonnay et des notes beurrées, miellées, vanillées apportées par le bois laisse en bouche une finale minérale et fraîche.

Nous vous conseillons de déguster « Les Belles Voyes » en petit comité de connaisseurs, d'amis ou en famille. Agréable en apéritif, elle conviendra sur un poisson fumé, un plateau de fruits de mer ou encore une volaille.

Assemblage : 2010 (100%)

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

Acidité totale : 4,66

Terroir : Oger 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 années

Date des premiers dégorgements : Janvier 2016

Dosage : 2,5g/L

Cuvée Les Belles Voyes

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

