

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

## Blanc Élégant Naturellement



La robe jaune clair parée de reflets scintillants de ce millésime est accompagnée de fines bulles discrètes formant un cordon persistant.

Au nez, la maturité de la cuvée se confirme par une richesse de senteurs gourmandes parmi lesquels on distingue des senteurs de fruits frais (mirabelle, poire et banane) soutenues par un côté toasté.

La généreuse délicatesse de la bouche s'affirme par la présence des riches arômes de mangue, d'orange et de mirabelle. Enfin, les notes de violette peuvent rappeler celles des meilleurs Viogniers de Condrieu.

Puissant pour un jeune millésime, ce vin de repas saura sublimer une caille croustillante aux raisins secs, un foie gras ou encore une épaule d'agneau finement cuisinée.

Assemblage : 2012 (100%).

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

Acidité totale : 4,64.

Moyenne à l'échelle des crus : 100%.

Chardonnay Avize : 100%

### Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville.

Chef de caves : Patrick Guillaume.

Date de mise en bouteille : Février 2013.

Durée de vieillissement en cave : 4 à 5 années.

Date des premiers dégorgements : Janvier 2017.

Dosage : 8,33g/L.

MILLESIME 2012

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

