

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

A AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



Prestige

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

De fines bulles se fraient un chemin au travers une robe jaune soutenu pour se fondre dans un cordon fin et élégant.

Le nez est riche, généreux. Il nous offre un bouquet de senteurs vanillées évoluant sur des arômes de brioche.

La mousse onctueuse et crémeuse rend la bouche à la fois grasse et élégante. Ce côté mentholé rappelle la fraîcheur typique du chardonnay qui nous apporte les notes briochées dignes des grands terroirs de la Côte des Blancs.

Idéal en apéritif, n'hésitez pas à ouvrir cette cuvée de prestige en accompagnement d'un sucré-salé.

Assemblage : 2011 (50%) - 2012 (50%).

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

Acidité totale : 4,44.

Moyenne à l'échelle des crus : 100%.

Chardonnay Avize : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville.

Chef de caves : Patrick Guillaume.

Date de mise en bouteille : Mars 2013.

Durée de vieillissement en cave : 4 années.

Date des premiers dégorgements : Janvier 2016.

Dosage : 6,67g/L.

