

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



BRUT

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

Blanc Élégant Naturellement

La robe jaune or pâle de cette cuvée nous laisse apercevoir de très fines bulles s'échapper avec vivacité pour former un joli cordon persistant.

Le nez est fin, élégant et discret dans un premier temps. A l'ouverture, les premières senteurs de fleurs blanches (acacia et oranger) évoluent sur les fruits et agrumes frais (pêche blanche, litchi et pamplemousse).

La bouche est fraîche, souple et généreuse. Nous retrouvons les fragrances printanières perçues précédemment, accompagnées de quelques notes salines. Les arômes de fruits fraîchement coupés s'intègrent dans un assemblage doux et savoureux.

Un Champagne dynamique et énergique enveloppé d'une parure riche et onctueuse permettant de réduire le dosage à 5g/l.

Nous sommes en présence d'un chardonnay ciselé et généreux que nous vous conseillons en apéritif.

Assemblage : 2013 (25%) – 2014 (75%)

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

Acidité totale : 4,61

Terroirs : Avize Grand Cru – Oger Grand Cru

Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Mars 2015

Durée de vieillissement en cave : 2 à 2,5 années

Date des premiers dégorgements : Janvier 2017

Dosage : 5g/L

