

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Elégant Naturellement



Cette cuvée se démarque par sa magnifique couleur rose profonde aux reflets saumons avec des bulles très persistantes qui s'unissent pour créer un épais cordon.

Ample et très ouvert, le nez nous offre les parfums gourmands de fraises des bois et de cerise soutenus par les notes de pâtisserie. Dans un second temps, ces senteurs évoluent sur un côté brioché relevé par la cerise.

La bouche soyeuse et ronde reste cependant délicate et fraîche. Un dosage à 6,67g/l vient équilibrer ce magnifique Champagne rosé.

Ce Rosé saura se faire apprécier lors d'un apéritif estival tout comme sur une salade de fruits frais pour conclure un repas.

Assemblage : 2013 - 2014.

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

Acidité totale : 4,62.

Moyenne à l'échelle des crus : 100%.

90% Chardonnay (Avize) - 10% Pinot Noir (Ambonnay)

Vinification :

Cœnologue : 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 : Août 2016.

Dosage : 6,67g/L.

ROSE

GRAND CRU

