

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



Blanc Elégant Naturellement

Après plus de 5 ans de vieillissement sous liège, ce champagne issu de 3 parcelles situées principalement dans le bas du coteau du Mesnil sur Oger, se révèle droit, très structuré avec beaucoup de personnalité.

Le mouvement débute sur de légers parfums floraux, végétaux et vanillés qui viennent éveiller nos sens.

Une fraîcheur intense, caractéristique des vins du Mesnil, porte ce vin, une bouche riche, enrobée et onctueuse le berce. Un vin gourmand mais délicat qui dévoile son côté chatoyant sans être agressif pour un équilibre franc et dynamique.

La longue finale fraîche et saline fait résonner une fois de plus toute l'essence du terroir du Mesnil sur Oger pour lentement s'évanouir sur un souvenir crayeux.

Assemblage : 2014

Terroir : Le Mesnil - sur - Oger Grand Cru
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Février 2015 (bouchée liège)

Dosage : 3,33 g/L

PUR MESNIL

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

