

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



Blanc Élégant Naturellement

L'année 2014 confère à cet assemblage de deux parcelles du terroir d'Oger, des parfums sucrés et pâtisseries. Sur ces premières notes vient évoluer une légèreté aérienne, soutenue par la fraîcheur que nous sommes heureux de retrouver sur ce terroir.

Les arômes de confiserie et la touche rappelant ces bonbons acidulés apportent de la vivacité et accompagnent une finale fraîche aux notes de réglisse et de citron.

L'équilibre de ce vin, travaillé par 5 années de vieillissement sur lattes, avec bouchage liège et agrafe, s'exprime pleinement : généreux mais mordant.

Assemblage : 2014

Terroir : Oger Grand Cru
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville
Chef de caves : Patrick Guillaume
Date de mise en bouteille : Avril 2015 (bouchée liège)

Dosage : 5,83 g/L

PUR OGER

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

