

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



Blanc Elégant Naturellement

Aux premiers abords, le nez est légèrement fermé. Puis il s'ouvre à l'aération pour développer des savoureux arômes d'ananas coupé, de poire et de mangue.

La bouche est généreuse, ample et complexe.

Nous y distinguons une agréable fraîcheur ainsi qu'une jolie texture crémeuse.

C'est incontestablement un champagne avizois : élégant, généreux et long en bouche. Nous apprécions particulièrement la belle minéralité qui s'en dégage.

Dotée d'une grande pureté, nous vous conseillons de déguster cette cuvée en apéritif ou bien de l'accompagner d'une lotte finement cuisinée.

Assemblage : 2012

Terroir : Avize Grand Cru

Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Avril 2013 (bouchée liège)

Date des premiers dégorgements : Avril 2018

Dosage : 2 g/L

PUR AVIZE

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

