

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



Blanc Elégant Naturellement

Le nez est ouvert et nous laisse reconnaître des arômes de pâtisserie, ainsi qu'une gourmande odeur de vanille.

Bien que les senteurs d'ananas soient relativement dominantes, nous pouvons parfaitement imaginer la tartelette vanillée à laquelle le nez s'apparente.

La bouche est ronde, savoureuse et riche. C'est un vin consensuel, merveilleusement équilibré par la relative jeunesse du millésime 2012.

Toujours idéal à l'apéritif, la rondeur de ce millésime provenant exclusivement de nos meilleurs chardonnays d'Oger se mariera parfaitement avec des coquilles Saint Jacques légèrement crémeuses.

Assemblage : 2012

Terroir : Oger 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 OGER

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

