

Vos résultats de dégustation



SAS Champagne Franck Bonville



2835



Champagne Franck Bonville Brut blanc de blancs grand cru Pur Avize - 2012

Champagne brut - Champagne

FR

Note : 92/100



Dégustation : année 2018

Robe or clair brillante. Nez délicat aux accents floraux et fruités, belle fraîcheur. En bouche un champagne de caractère mariant les dimensions fruitées et minérales et affichant une agréable persistance. Une cuvée racée à associer à un crustacé.



Champagne Franck Bonville Brut blanc de blancs grand cru Pur Oger - 2012

Champagne brut - Champagne

FR

Note : 95/100



Dégustation : année 2018

Robe jaune d'or. Nez gourmand aux accents de pâtes de fruits, fruits secs, touche minérale, beaucoup d'intensité dans l'expression. En bouche une ampleur et une texture d'exception où l'on retrouve la même palette aromatique complexe. Remarquable.



Champagne Franck Bonville Brut blanc de blancs grand cru Pur Mesnil - 2012

Champagne brut - Champagne

FR

Note : 94/100



Dégustation : année 2018

Belle robe or clair. Le nez est dominé par les notes crayeuses, minérales, avec en arrière-plan une note citronnée discrète. En bouche un champagne charpenté, anguleux d'une grande intensité aromatique où l'emprise du terroir est encore importante.