



## Champagne Franck Bonville Cuvée Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs

(environ 19 euros la bouteille)

*Flacon sobre et élégant.*

### VUE

Dorée et cristalline.

Bulles fines et dynamiques.

Délicat cordon de mousse.

### NEZ

Harmonie sensuelle de parfums enivrants, permise par les longs délais laissés entre dégorgement et commercialisation (date de dégorgement précisée sur la contre-étiquette).

Ode au chardonnay, cépage exclusif, portée par un souffle vivifiant, iodé et mentholé, alliance précieuse d'arômes d'agrumes, de pomme, d'abricot et de raisin enlacés aux fragrances d'amande, de noisette et de fleurs blanches.

Plus tard, le champagne dévoile sa plénitude, obtenue par 5 ans de maturation des flacons, avant dégorgement, sur des notes de miel et de frangipane, assorties d'une séduisante touche grillée.

### BOUCHE

Pureté éblouissante dès la mise en bouche, sublimée par le dosage ajusté, avec seulement 2,5 g/L de sucre ajoutés au dégorgement.

La tension savoureuse laisse doucement place à une souplesse soyeuse, animée par la minéralité subtile et surtout par l'effervescence tonique.

On retrouve les agrumes évoqués au nez en finale, éclairés par une délicieuse amertume.

Longueur en bouche remarquable.

.....

Avec cette Cuvée Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs, Olivier Bonville, œnologue et chef de cave du champagne Franck Bonville, nous offre un champagne d'un bon rapport qualité-prix, brillante interprétation du chardonnay, vendangé à la main en 2009, sur le terroir d'Avize, grand cru de la côte des blancs.

Idéale à l'apéritif, ou au cours du repas, avec des langoustines royales, par exemple.

### CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE

9 rue Pasteur  
51 190 Avize  
Tel : +33 (0)3 26 57 52 30  
mail : [contact@champagne-franck-bonville.com](mailto:contact@champagne-franck-bonville.com)  
[www.champagne-franck-bonville.com](http://www.champagne-franck-bonville.com)

Installé à Avize, le champagne Franck Bonville perpétue la tradition champenoise depuis quatre générations. Une œnologie maîtrisée, au service d'un vignoble de 15 hectares composé de 77 parcelles de chardonnay abritées par les grands crus d'Avize et d'Oger et cultivées avec le souci constant de préserver l'environnement et de garantir la maturité des raisins, donne naissance chaque année à environ 150 000 flacons de champagnes révélateurs des terroirs de la côte des blancs.

