

Champagne Franck Bonville Rosé Grand Cru

(environ 28 euros la bouteille)

Flacon sobre et raffiné.

VUE

Robe dense, animée de lumineux reflets cuivrés.

Bulles fines.

Cordon de mousse régulier.

NEZ

Intense et émouvant.

Parfums généreux de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, cassis, mûre et myrtille), ponctués de réglisse, empreintes enivrantes du pinot noir (10 %) choisi à Ambonnay, grand cru de la montagne de Reims, et vinifié en rouge.

Plus tard, le chardonnay (90 %), sélectionné sur le grand cru d'Avize, s'affirme avec de délicates senteurs de fruits blancs, d'agrumes et de menthe, éclairées par des nuances iodées.

BOUCHE

Entrée en bouche vive, soulignée par la minéralité séduisante de la craie.

La bouche dévoile ensuite une rondeur enveloppante, renforcée par la maturité naissante grâce à 30 mois de vieillissement sur lattes des flacons, et par le dosage juste avec 7 g/L de sucre ajoutés au dégorgement.

Finale savoureuse, à la fois chaleureuse et délicieusement acidulée, animée par une effervescence sensuelle.

Grande longueur en bouche.

.....

Pour ce Rosé Grand Cru, Olivier Bonville, œnologue et chef de cave du champagne Franck Bonville, a su composer le mariage inspiré des vins rouges et des vins blancs, des grands crus et des millésimes (2014 et 2015), pour nous offrir un champagne rosé d'assemblage rare.

Idéal pour accompagner vos moments choisis, à l'apéritif ou au cours du repas avec un fraisier à l'estragon par exemple.

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE

9 rue Pasteur

51 190 Avize

Tél. : +33 (0)3 26 57 52 30

Mail : contact@champagne-franck-bonville.com

www.champagne-franck-bonville.com



Héritier de 3 générations de vignerons, Olivier Bonville veille précieusement, depuis 1996, sur les 77 parcelles de son vignoble de 15 hectares implantées dans les grands crus d'Avize et d'Oger, sur la craie de la côte des blancs. Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine est cultivé sans herbicide ni insecticide, avec labour et enherbement des sols, et les haies sont reconstituées pour préserver la biodiversité. Chaque terroir est vinifié avec précision séparément, pour façonner avec passion environ 150 000 flacons par an d'une collection inspirée de champagnes grands crus d'émotion.