

Champagne Franck Bonville

Millésime 2012 Grand Cru Blanc de Blancs

(environ 32 euros la bouteille)

Flacon lumineux, sobre et épuré.

VUE

Or pâle.

Bulles raffinées.

Collier de bulles élégant et persistant.

NEZ

Farandole épanouie de parfums délicats.

Le chardonnay, cépage exclusif, s'impose tout en retenue, avec ses arômes de fruits blancs et d'agrumes tendrement enlacés aux nuances de fleurs blanches, d'amande, de noisette et de fruits exotiques, sublimé par une respiration vivifiante, iodée et mentholée.

La maturité se dévoile ensuite, d'abord timide, puis plus affirmée, avec ses senteurs envoûtantes de brioche, de miel et de frangipane, à peine toastées, résultat de quatre années de vieillissement sur lattes des bouteilles dans les caves de la maison, avant remuage et dégorgement.

BOUCHE

Tension pure et enivrante dès la mise en bouche, empreinte délicate de la craie du grand cru d'Avize.

La bouche se fait caresse charnelle, sans doute renforcée par la réalisation judicieuse de la fermentation malolactique sur les vins de base.

Finale gourmande et onctueuse, soutenue par le dosage juste avec 8 g/L de sucre ajoutés au dégorgement, animée par l'effervescence dynamique.

Longue tenue en bouche.

.....

Pour ce Millésime 2012 Grand Cru Blanc de Blancs, Olivier Bonville, œnologue et chef de cave du champagne Franck Bonville, a su accompagner avec sensibilité ses raisins vendangés à la main à parfaite maturité en 2012, pour signer un champagne abouti.

A déguster de l'apéritif au repas, avec un suprême de caille au foie gras et girolles, 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



C'est au cœur de la côte des blancs qu'Olivier Bonville, quatrième génération de vigneron, fidèle à l'esprit visionnaire d'Alfred Bonville, créateur de la maison, s'applique à révéler depuis 1996 avec l'humilité des grands vignerons, toute l'élégance et la subtilité du grand cru d'Avize. Les 77 parcelles du domaine de 15 hectares en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnementale), vinifiées séparément, permettent d'élaborer chaque année environ 150 000 flacons de champagnes exaltants.