

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

Nous avons le plaisir de partager avec vous, en ce début d'année, de nouveaux tirages et millésimes, que nous allons commercialiser en 2021.



Les Belles Voyes 2013 *Grand Cru Blanc de Blancs*

Notre cuvée parcellaire est désormais disponible sous le millésime 2013. Une année pendant laquelle la météo, capricieuse en Champagne, a mis à l'honneur les chardonnays et leur a conféré une remarquable complexité. Vinifié sous bois, ce champagne présente une intense palette aromatique, soutenue par la fraîcheur typique de la Côte des Blancs.



Millésime 2014 *Grand Cru Blanc de Blancs*

Les dernières bouteilles du Brut Millésime 2013 laisseront très prochainement place au millésime 2014. Après avoir patiemment vieilli plus de 5 ans dans nos caves, cette cuvée a un parfait équilibre entre la minéralité du terroir d'Avize et les arômes caractéristiques du chardonnay à parfaite maturité, témoins d'une superbe année en Champagne.

Trilogie Purs Terroirs 2014

Le trio Pur Avize, Pur Mesnil et Pur Oger sera de retour au printemps. Dégorgés en décembre 2020, nous les laissons se reposer encore quelques mois avant de les laisser quitter le domaine à partir du 1^{er} mai 2021.



FRANCK BONVILLE CHAMPAGNE

Quelques belles réussites pour les vins du Champagne Franck Bonville
dans la presse de la fin d'année 2020



Le Top 12 des Champagnes par Tyson Stelzer

Notre cuvée Collection Privée 2008 figure dans le classement très restreint du journaliste australien de renom. Une grande fierté d'y figurer, entourés des têtes de cuvées des plus grands noms champenois. Cette cuvée est malheureusement épuisée, les 2007 et 2010 restent disponibles

A lire sur <https://www.tysonstelzer.com/the-top-12-champagnes-of-2020/>

Le classement Champagne du journal Le Point

Nous sommes fiers de l'excellente note décernée à notre champagne Brut Grand Cru par le magazine Le Point.

« Nez marin, salin, craie, bouche vive, saline, élégant, frais, fin, tendu, touche épicée en finale, joli vin. » 17/20

Classement publié dans l'édition du 3 décembre 2020.

Franck Bonville

Avize (51)
03.26.57.52.30.

17 - Brut grand cru blanc de blancs. Nez marin, salin, craie, bouche vive, saline, élégant, frais, fin, tendu, touche épicée en finale, joli vin.

La sélection 2020 du Figaro Magazine, 10 Champagnes Millésimés

LE FIGARO

Notre millésime 2013 se hisse dans ce classement avec une note de 16,5/20 et un commentaire de dégustation élogieux,

« Élégante et effilée, la bouche montre de la délicatesse et beaucoup de fraîcheur »

A lire sur le site internet de Le Figaro, via ce [lien](#)

