

FRANCK BONVILLE CHAMPAGNE

L'actualité du domaine du côté de la presse pour le début de l'année 2021.



Terre de Vins

Un point sur nos nouvelles cuvées par le magazine Terre de Vins

Nous avons rencontré le journaliste Yves Tesson pour une journée en immersion au domaine Bonville. Un bel article paru début février relate nos nouveautés pour 2021. Au programme : la trilogie Purs Terroirs 2014, le Brut Millésime 2014, l'Extra Brut 2013 et la cuvée Les Belles Voyes 2013.

A lire sur <https://www.terrede vins.com/actualites/champagne-franck-bonville-cinquante-nuances-de-chardonnay>

Le Guide Champagne Gault & Millau 2021

Gault & Millau

3 de nos cuvées ont été distinguées dans le nouveau guide Gault & Millau.



**Brut Grand Cru
Blanc de Blancs**

16,5/20

Une profusion de fruits du verger mûrs, blancs et juteux comme peut l'être la poire williams. On aime cet olfactif immédiat et gourmand. La bulle est saillante et fait totalement oublier le dosage. Finale fraîche aux parfums de citrons jaunes et empreinte d'une fraîcheur très Côte des Blancs.



**Millésime 2013
Blanc de Blancs**

17/20

À la limite entre lacté et fumé, ce chardonnay prouve toute la qualité du terroir à grands renforts de minéralité. La bouche révèle une tension saline innée, la bulle est ciselée et le champagne appéte à souhait. Un vrai grand champagne d'amateur.



**Prestige
Blanc de Blancs**

16,5/20

Un univers olfactif mûr, aux parfums d'abricot, de reine Claude, de pignons de pin et de pomme cuite. En bouche, une légère patine oxydative, aidée par des bulles saillantes, permet de privilégier un accord salé avec, par exemple, un comté vieux.

