

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

L'actualité du domaine Franck Bonville



De l'or en bouteille !

Le début du mois d'avril, au domaine, à Avize, a été marqué par la mise en bouteille de la vendange 2020. Les bouteilles sont désormais installées en cave et la prise de mousse se déclenche. Les vins de 2020 sont frais, francs, longs en bouche et charmeurs.

Nous aurons le plaisir de vous les présenter dans quelques années. Les épisodes de gel de début avril nous invitent à d'autant plus savourer le plaisir d'avoir pu mettre en bouteille une vendange aussi qualitative que 2020.

À suivre...



Retour sur le gel de printemps

Les températures négatives du début du mois d'avril n'auront pas été sans conséquences pour la Champagne. Au domaine Bonville, nous estimons les pertes aux alentours de 20% sur l'ensemble de notre vignoble.

Toutefois, nous avons la chance de pouvoir compter sur le système champenois de la réserve individuelle gage de qualité, en cas d'incidents climatiques. En 2021, cette réserve est remplie grâce aux dernières belles vendanges.



FRANCK BONVILLE CHAMPAGNE

L'actualité du domaine du côté de la presse



L' International Challenge 2021 de Gilbert & Gaillard

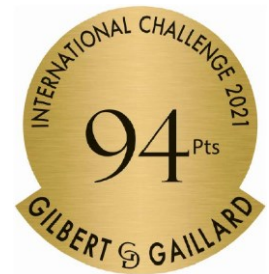
GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL

2 de nos cuvées ont été distinguées à l'issue du concours.



Cuvée Prestige

« Jolie robe or clair. Nez d'une grande délicatesse évoquant les fruits blancs mûrs. La bouche combine fraîcheur, intensité aromatique, qualité de texture et d'effervescence. Une cuvée aboutie à réserver aux plus grands moments. »



Millésime 2014

« Belle robe jaune or clair. Le nez se montre très expressif dans un registre de fruits blancs, de biscuit, de tonalités florales. En bouche beaucoup de gourmandise, de fraîcheur, un vin texturé aux arômes précis et d'une longueur tout à fait remarquable. »