

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

« Une partition à deux terroirs, l'harmonie de deux cépages et l'écho de leurs énergies singulières. »



C'est l'exception qui confirme la règle : l'unique cuvée de notre gamme où nos Chardonnays rencontrent un autre cépage.

Nous avons sélectionné des Pinots Noirs de la Montagne de Reims sur le terroir d'Ambonnay pour l'élégance et la finesse de ces coteaux rouges.

Nous venons faire vibrer la dominante de Chardonnay par cette touche de Pinot Noir. Cette délicate alliance révèle une palette aromatique assez singulière.

Très fruitées, les senteurs printanières de fraises des bois apportent du volume à la dégustation, puis, le Chardonnay redonne progressivement le ton dans des nuances pâtisseries que l'on connaît bien à la Maison Bonville.

● **Assemblage :** 2017 - 2015

● **Terroirs :** Avize Grand Cru
Ambonnay Grand Cru

● **Dosage :** 10 g/L

● **Vinification :** Fermentations alcoolique
et malolactique en cuves inox
thermorégulées

● **Chardonnay :** 90%
Pinot Noir : 10%

Rosé, Grand Cru