

GRAND CRU

2017

À AVIZE

Champagne Franck Bonville Les Belles Voyes

Présentation sobre et luxueuse.

VUE

Or blanc, étincelante.

Bulles raffinées et festives.

Fine corolle de bulles, persistant après le service.

NEZ

Sensuel et généreux, source d'émotions rares.

D'abord chaleureux, avec ses parfums enivrants de miel et de viennoiseries, expressions de la plénitude de la cuvée obtenue par 5 ans de vieillissement sur lattes des flacons, avec lente autolyse des levures de la prise de mousse.

Le nez s'ouvre sur une respiration iodée et mentholée, ponctuée d'improbables nuances d'épices.

Le chardonnay, cépage exclusif du champagne, récolté à la main à maturité optimum, principalement en 2009, se révèle enfin sur de séduisantes senteurs d'agrumes, de fruits blancs, de kiwi, de fleurs, d'amande, de noisette, d'abricot et de raisin secs.

BOUCHE

Entrée en bouche vive et dense grâce à l'absence de dosage (pas de sucre ajouté au dégorgement), portée par une minéralité rare.

La tension, véritable force vitale, nous entraîne vers une douceur charnelle et profonde, permise par la vinification puis l'élevage maîtrisé des vins de base sur lies, durant 12 mois, en fûts de chêne.

Finale fraîche, soulignée par l'effervescence onctueuse.

Très grande longueur en bouche.

.....

Olivier Bonville, œnologue et chef de cave du champagne Franck Bonville, a su sélectionner la quintessence du lieu-dit Les Belles Voyes, parcelle originelle du domaine sur les coteaux du grand cru d'Oger, pour composer un champagne de haute tenue.

A déguster de Papéritif au repas, avec un filet de cabillaud en vapeur de laurier, 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



Quatrième génération de vignerons, implantée à Avize, le champagne Franck Bonville cultive avec soin les 77 parcelles de son vignoble grand cru de 15 hectares, plantées exclusivement de chardonnay, dans le plus grand respect des sols et de l'environnement. Une œnologie douce et précise permet d'élaborer environ 150 000 flacons de champagnes par an, variations inspirées autour des nobles terroirs de craie de la côte des blancs.