

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Blanc Élégant Naturellement



Remonté pour la première fois de nos caves en novembre 2020 après plus de 5 années de vieillissement, notre millésime 2014 est une cuvée pleine de promesses.

Un premier nez salin et brioché murmure déjà les grandes caractéristiques de ce vin. Une attaque onctueuse et fruitée dévoile de tendres arômes de fleur d'acacia, de pâtisserie, et d'amande. Cette douce harmonie laisse peu à peu place à une fraîcheur minérale et mentholée qui caractérise la finale.

Gourmand et parfaitement équilibré, ce champagne est le reflet d'une superbe année et annonce une belle capacité de garde.

Assemblage : 2014 (100%)

Terroir : Avize Grand Cru
Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Date de mise en bouteille : Février 2015

Dosage : 6,67 g/L

MILLESIME 2014

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

