

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



## Blanc Élégant Naturellement

Pur Avize 2014 vous est proposé après plus de 5 ans de vieillissement avec un bouchon de liège dans nos caves.

Assemblage de 3 parcelles du cœur de terroir avizois qui encerclent le village, c'est une traduction « Bonville » de ce village renommé que nous proposons.

On retrouve une bulle très fine qui nous laisse deviner l'énergie de ce champagne.

Les premières senteurs sont le reflet de nos sols crayeux, alliant des touches de silex et pierre à fusil à une fraîcheur minérale. Des arômes d'ananas et de poire s'ajoutent à ce nez très agréable.

Le parfait équilibre du Pur Avize 2014 se poursuit avec une texture soyeuse et crémeuse en bouche, ample et généreuse. Quelques arômes chaleureux de cire et de pâte d'amande ajoutent une dimension supplémentaire à ce vin puis s'accordent sur une longue finale intense et fraîche.

Assemblage : 2014

Terroir : Avize Grand Cru

Chardonnay : 100%

Vinification :

Œnologue : Olivier Bonville

Chef de caves : Patrick Guillaume

Date de mise en bouteille : Avril 2015 (bouchée liège)

Dosage : 2,5 g/L

**PUR AVIZE**

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS

