

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru



Franck Bonville, bellissima realtà *Récoltant manipulateur* di Avize, si estende per 15 ettari, tutti Grand Cru e tutti nella Côte des Blancs, segnatamente a Oger, Le-Mesnil e, ovviamente, la stessa Avize. Se gli champagne fatti a suo tempo da Gilles Bonville denotano ancora oggi una grande solidità, quelli firmati dal figlio Olivier si caratterizzano per finezza e precisione; da enologo esperto e appassionato ha saputo interpretare il grande Chardonnay della Côte des Blancs valorizzandone la tipicità. Il risultato è nell'eleganza, nella freschezza, e nella grande bevibilità.

Vitigni: 100% Chardonnay

Vigneti: Chardonnay proviene dal Grand Cru Avize

Dosaggio: 2,5 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si nota un vivace giallo paglierino e un perlage teso e persistente

Al naso si coglie l'agrume in foglia accanto a un frutto tropicale quale il mango per finire poi con una scia di erbe aromatiche. Nel complesso aggraziato e setoso.

Al palato è freschissimo, asciutto e di grande pulizia. L'agrume giallo predomina e, solo alla fine, si percepisce una squisita nota amaricante che rinfresca piacevolmente.