

FRANCK BONVILLE  
CHAMPAGNE



# Brut Grand Cru Blanc de Blancs

## CÉPAGE

Chardonnay 100%

## TERROIR

Cramant, Avize Grand Cru, Oger  
Grand Cru

## VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e  
malolattica in vasche di acciaio.  
L'assemblaggio prevede l'utilizzo  
di due annate complementari.

## AFFINAMENTO

Almeno 72 mesi sur lie

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista giallo paglierino  
tenue con perlage elegante e  
delicato. Al naso è  
aggraziato, fresco e  
fragrante con note  
inizialmente di fiori  
bianchi e acacia. In  
seconda battuta emergono  
cenni agrumati di  
pompelmo, pesca e litchi.  
Al palato è fresco,  
dinamico e con grande  
sapidità.

