

FRANCK BONVILLE  
CHAMPAGNE



# Brut Millésimé Grand Cru Blanc de Blancs

## CÉPAGE

Chardonnay 100%

## TERROIR

Avize Grand Cru

## VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio per uve di un'unica annata.

## AFFINAMENTO

Almeno 72 mesi sur lie

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista è di un giallo paglierino vivace. Il perlage è fine e di bella persistenza. Al naso emerge grande eleganza data da fiori bianchi, aromi di pesca bianca croccante e pompelmo rosa. Cenni a frutti tropicali si sposano a sfumature di crosta di pane appena sfornato. Il palato si connota per l'equilibrio tra freschezza e cremosità. Interessante la mineralità al primo sorso che invoglia a degustarlo. Gli aromi di frutta tropicale sono avvolgenti e ben calibrati da note mentolate. Nel finale piacevoli note sapide.

