

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE



Extra 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

All'esame visivo si nota un vivace giallo paglierino e un perlage teso e persistente. Al naso le note sono setose ed aggraziate. Si coglie l'agrume in foglia accanto a un frutto tropicale quale il mango per finire poi con una scia di erbe aromatiche. Al palato è freschissimo, asciutto e con grande pulizia. L'agrume giallo predomina e, solo alla fine, si percepisce una squisita nota amaricante che rinfresca piacevolmente.

