

FRANCK BONVILLE  
CHAMPAGNE



Pur Avize  
Extra Brut Millésimé  
Grand Cru  
Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Avize Grand Cru - vigneti Les Avats,  
Les Maladries e Les Chapelles

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Almeno 60 mesi sur lie

CARATTERISTICHE  
SENSORIALI

Alla vista giallo paglierino  
vivace con perlage di  
estrema finezza ed  
eleganza. Al naso emerge  
una nota minerale  
seguita da una punta di  
acidità tipica del lievito  
madre seguita da ricordi  
di sottobosco e sidro. Al  
palato emerge la forza di  
questo champagne,  
austero e nobile.  
Cremoso e persistente.  
Evidente la craie,  
profonda e netta.

