

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE



Pur Mesnil
Extra Brut Millésimé
Grand Cru
Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Le Mesnil sur Oger Grand Cru -
vigneti Les Zailleux, Le Tilleul e
Les Hautes Mottes

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Almeno 60 mesi sur lie

CARATTERISTICHE
SENSORIALI

All'esame visivo è giallo
paglierino dorato. Perlage
fine e molto elegante. Al
naso è chiara la craie che
si fonde con toni di
agrumi, polvere di caffè e
pepe bianco. Di grande
carattere. Al palato è la
ricca dolcezza agrumata
la protagonista accanto al
carattere asciutto della
craie.

