

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.

PUR AVIZE

AFFINAMENTO

Almeno 84 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.

PUR
AVIZE

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

