

FRANCK BONVILLE  
CHAMPAGNE



# Rosé Brut Grand Cru

## CÉPAGE

Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%

## TERROIR

Avize Grand Cru, Ambonnay Grand Cru

## VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio. L'assemblaggio prevede l'utilizzo di due annate complementari.

## AFFINAMENTO

Almeno 60 mesi sur lie

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si presenta con un affascinante color rosa salmone. Il perlage è fine e persistente. Al naso troviamo note floreali, erbe aromatiche e aromi di piccoli frutti rossi. Si avvertono poi richiami piacevolissimi agli agrumi, alle spezie e, per finire, al pain brioche. Al palato è ricco, cremoso e pieno con frutto maturo bilanciato da un'indimenticabile freschezza che invita a ulteriori assaggi.

