

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.

