

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Brut Blanc de Blancs Grand Cru



Lo Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru di Franck Bonville è prodotto ad Avize, nel cuore della Côte de Blancs. Si tratta di uno Champagne non millesimato ottenuto da una cuvée, in genere di due annate, di uve Chardonnay in purezza provenienti dai vigneti Grand Cru di Avize e Oger.

La cantina Franck Bonville, che possiede 15 ettari vitati nella Côte de Blancs tutti classificati come Grand Cru, è da sempre attenta alla sostenibilità ambientale e dal 2011 ha introdotto tecniche in grado di incrementare la biodiversità ambientale.

Vitigni: 100% Chardonnay

Vigneti: assemblaggio delle migliori parcelle e annate dai Grand Cru Avize e Oger

Dopo la vinificazione in acciaio, segue l'assemblaggio di due annate di cui il 35% di vini di riserva.

Dosaggio: 9 g/l

Affinamento: per almeno 18 mesi sur lies.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il Grand Cru Champagne Blanc de Blancs della cantina Franck Bonville si presenta alla vista di un colore giallo paglierino tenue con alcuni riflessi verdognoli ed è caratterizzato da un perlage finissimo e persistente.

Al naso compaiono eleganti e fragranti aromi fruttati di agrumi e mela gialla croccante, note di fiori bianchi e piacevoli sentori di pan brioche e meringa. In seconda battuta emergono cenni agrumati nonché pesca, litchi e pompelmo.

In bocca è delicato, cremoso, vivace e con grande sapidità.