

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Collection Privée 2010 Blanc de Blancs
Grand Cru



Franck Bonville, bellissima realtà *Récoltant manipulant* di Avize, si estende per 15 ettari, tutti Grand Cru e tutti nella Côte des Blancs, segnatamente a Oger, Le-Mesnil e, ovviamente, la stessa Avize. Se gli champagne fatti a suo tempo da Gilles Bonville denotano ancora oggi una solidità sconosciuta alla maggior parte dei vigneron, quelli firmati da suo figlio Olivier si caratterizzano per finezza e precisione.

Vitigni: 100% Chardonnay

Vigneti: Chardonnay proviene dal Grand Cru Avize

Dosaggio: 5 g/l

Affinamento: oltre 7 anni sui lieviti

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo è giallo dorato intenso. Il perlage è fine e persistente.

Il naso sorprende per freschezza e note fruttate intense. Di grande vivacità.

Al palato è affascinante e intenso. La texture setosa lo rende ricco e goloso e rimanda a note burrose e di brioche. Troviamo poi sfumature di frutti tropicali ben bilanciate da una mineralità che domina il finale.