

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Demi-Sec Blanc de Blancs Grand Cru



Franck Bonville, sorprendente realtà di Avize, comprende 15 ettari, tutti Grand Cru e tutti nella Côte des Blancs, 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 dal figlio Olivier si caratterizzano per finezza e precisione. Enologo attento e appassionato, nonché persona semplicemente squisita, Olivier Bonville ha saputo interpretare il grande Chardonnay della Côte des Blancs in maniera tale da rispettarne la tipicità (eleganza, freschezza, leggerezza, grande bevibilità) al fianco di una rotonda concretezza che non li rende mai 'eterei'.

Vitigni: 100% Chardonnay

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

Dosaggio: 50 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista si presenta con una veste gialla dorata intensa dai riflessi ricchi. Il perlage è fine e persistente.

Al naso emerge una notevole ricchezza aromatica: sentori golosi e generosi di burro e brioche.

Al palato prevalgono le morbidezze e i rimandi alla pasticceria accompagnati sempre da una spalla acida che rende piacevolmente questo champagne estremamente interessante.