

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Millesime Blanc de Blancs Grand Cru



Franck Bonville, bellissima realtà *Récoltant manipulateur* 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: 5,8 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista è di un giallo paglierino vivace. Il perlage è fine e di bella persistenza.

Al naso emerge grande eleganza data da fiori bianchi, aromi di pesca bianca croccante e pompelmo rosa. Cenni a frutti tropicali si sposano a sfumature di crosta di pane appena sfornato.

Il palato si connota per l'equilibrio tra freschezza e cremosità; interessante la mineralità al primo sorso che invoglia a degustarlo. Gli aromi di frutta tropicale sono avvolgenti e ben calibrati da note mentolate. Nel finale piacevoli note sapide.