

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

**Pur Avize Grand Cru
Blanc de Blancs**



Franck Bonville, bellissima realtà *Récoltant manipulateur* di Avize, si estende 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: 2 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si nota un vivace giallo paglierino e un perlage teso e persistente

Al naso le note sono setose ed aggraziate. Si coglie l'agrume in foglia accanto a un frutto tropicale quale il mango per finire poi con una scia di erbe aromatiche.

Al palato è freschissimo, asciutto e di grande pulizia. L'agrume giallo predomina e, solo alla fine, si percepisce una squisita nota amaricante che rinfresca ancor di più.