

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Pur Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru



Franck Bonville, bellissima realtà *Récoltant manipulant* 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 Le Mesnil sur Oger

Dosaggio: 2,5 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo è giallo paglierino dorato. Perlage fine e molto elegante..

Al naso è chiara la *craie* che si fonde con toni di agrumi, polvere di caffè e pepe bianco. Di grande carattere.

Al palato è la ricca dolcezza agrumata la protagonista accanto al carattere asciutto della *craie*.