

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

**Pur Oger 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 Oger

Dosaggio: 2 g/l

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista è giallo dorato acceso con riflessi vivaci. Il perlage è fine, elegantemente persistente.

Al naso si ritrova la dolcezza della vaniglia, della crema pasticcera unita alla nocciola. Si accordano poi erbe aromatiche quali lemongrass e timo. Nel finale è evidente un piacevolissimo tocco salmastro.

Al palato lo champagne è pieno, ricco e avvolgente.