

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Unisson Blanc de Blancs Grand Cru



Lo Champagne Unisson Blanc de Blancs Grand Cru di Franck Bonville è prodotto ad Avize, nel cuore della Côte de Blancs. La cantina Franck Bonville, che possiede 15 ettari vitati nella Côte de Blancs tutti classificati come Grand Cru, è molto attenta alla sostenibilità ambientale e dal 2011 ha eliminato l'uso di pesticidi riducendo anche lo spreco di acqua per l'irrigazione dei vigneti.

Vitigni: 100% Chardonnay

Vigneti: lo Chardonnay proviene dal Grand Cru Avize

Dosaggio: 9 g/l

Dopo la vinificazione in acciaio, segue l'assemblaggio di due annate.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista sfoggia un colore dorato e scintillante animato da bollicine sottili.

Offre un naso di grande freschezza ed energia, dove la nota agrumata è protagonista accanto alla mineralità data dalla *craye*. Nel finale un rimando di confetto solletica l'assaggio.

Al palato si trova equilibrio tra sapidità e dolcezza. La freschezza dello Chardonnay incontra ricche note di pasticceria, degne dei migliori terroir della Cote des Blancs.