

FRANCK BONVILLE  
CHAMPAGNE



# Unisson Brut Grand Cru Blanc de Blancs

## CÉPAGE

Chardonnay 100%

## TERROIR

Avize Grand Cru

## VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio. L'assemblaggio prevede l'utilizzo di due annate complementari.

## AFFINAMENTO

Almeno 72 mesi sur lie

## 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 craie. Nel finale un rimando di confetto che solletica l'assaggio. Al palato si trova equilibrio tra sapidità e dolcezza. La freschezza dello Chardonnay incontra le note ricche di pasticceria, degne dei migliori terroir della Cote des Blancs.

