

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

« 2016, une année une nouvelle fois atypique, durant laquelle, chose rare, les chardonnays de la Côte des Blancs sont vendangés après les pinots »



Campagne viticole

L'hiver et le printemps 2016 sont très pluvieux. Le printemps est particulièrement frais et la pousse est lente. Les fortes chaleurs de la fin de l'été, de mi-août à mi septembre sont les bienvenues et permettent de porter ce millésime à maturité. « Août fait le moût ».

Notes de dégustation

Le nez développe des arômes frais de fruits à chair blanche, des notes beurrées se développent rapidement et apportent une richesse supplémentaire.

La bouche est tendre, la texture crémeuse et veloutée accentue les sensations beurrées. La pêche blanche, l'abricot se mêlent à des notes plus briochées.

La finale est fraîche, légèrement mentholée et saline, résolument Côte des Blancs.

● Millésime : 2016

● Chardonnay : 100%

● Dosage : 2,5 g/L

● **Vinification** : Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
6 ans de vieillissement sur lattes

● **Terroirs** : Avize

Millésime 2016, Grand Cru ● Blanc de Blancs