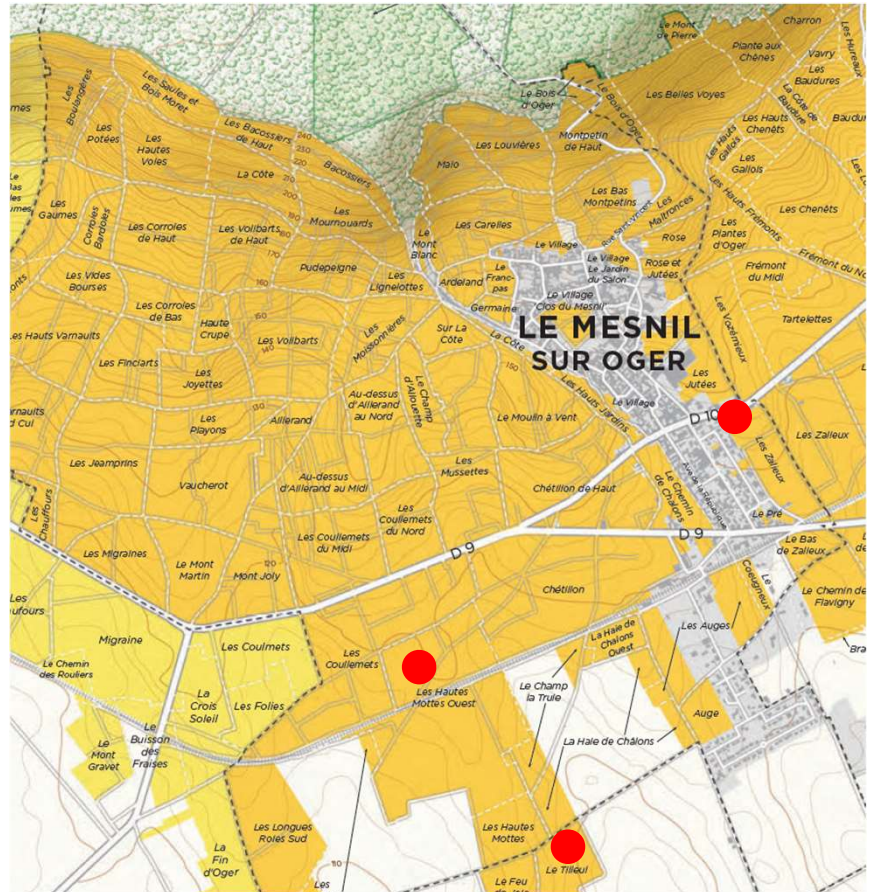


# FRANCK BONVILLE CHAMPAGNE

Après plus de 5 ans de vieillissement sous liège, ce champagne issu de 3 parcelles situées principalement dans le bas du coteau du Mesnil sur Oger, se révèle droit, très structuré avec beaucoup de personnalité. Découvrez les caractéristiques des sols du Mesnil sur Oger à travers [cette vidéo](#) et le relief de la Côte des Blancs à [ce lien](#).



- **Parcelles :**  
Les Zailleux  
Le Tilleul  
Les Hautes Mottes
- **Millésime :** 2018
- **Dosage :** 2 g/L
- **Terroir :** Le Mesnil sur Oger Grand Cru
- **Vinification :** Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- **Chardonnay :** 100%

**Pur Mesnil, Grand Cru** ● Blanc de Blancs