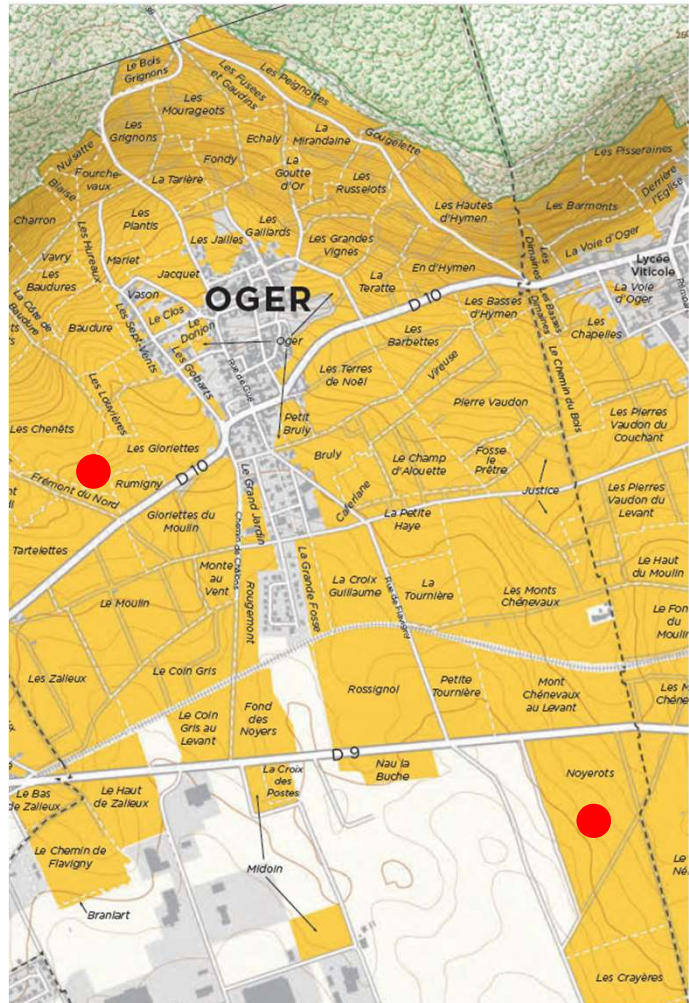


FRANCK BONVILLE CHAMPAGNE

Pur Oger 2018 vous est proposé après plus de 5 ans de vieillissement avec un bouchon de liège dans nos caves. Assemblage d'une parcelle au cœur d'Oger et d'une parcelle de bas de coteau pour représenter l'entièreteré de ce terroir. Découvrez les caractéristiques des sols d'Oger à travers [cette vidéo](#) et le relief de la Côte des Blancs à [ce lien](#).



- **Parcelles :**
Les Noyerots
Les Rumigny
- **Millésime :** 2018
- **Terroir :** Oger Grand Cru
- **Vinification :** Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées.
- **Dosage :** 4,2 g/L
- **Chardonnay :** 100%

Pur Oger, Grand Cru ● Blanc de Blancs