

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

« L'assemblage généreux de nos meilleures cuves pour l'intemporel de la Maison Bonville. »



Née de l'assemblage de deux années de vendanges complémentaires, notre cuvée Unisson, dans un style chaleureux et consensuel, fait partie des incontournables de la maison.

Son bouquet aromatique ne nous laisse pas indifférent; on adore ses notes évoluées de brioche, de beurre et d'amande fraîche qui viennent s'entremêler dans la fraîcheur de nos chardonnays et de notre terroir crayeux.

Une belle onctuosité enroule ces arômes et les fait vibrer à l'unisson. Cet équilibre persiste en bouche et clôture avec grâce la dégustation de ce vin de partage et de convivialité.

● **Vinification** : Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées

● **Chardonnay** :
100%

● **Dosage** : 5 g/L

● **Terroirs** : Avize Grand Cru
Oger Grand Cru

● **Assemblage** : 2018 - 2017

Unisson, Grand Cru ● Blanc de Blancs