

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

« Étalon de la Maison Bonville, cette cuvée témoigne d'un terroir et d'un savoir-faire familial. »



Sans doute la plus représentative du style de la Maison Bonville, nous nous attachons à faire de la cuvée Brut Grand Cru un étalon et un étendard de notre production.

Elle retranscrit notre idée du Blanc de Blancs de la Côte des Blancs : beaucoup de finesse et d'élégance, une belle minéralité enveloppée par l'onctuosité.

Les premiers arômes de fleurs blanches viennent onduler et s'ouvrir sur des notes de pêche blanche et de pamplemousse. L'énergie de cet assemblage rythme la dégustation. La finale saline résonne pendant plusieurs secondes encore.

La finesse et la tension de cet assemblage nous invitent à souvent partager ce vin à l'apéritif ou avec des fruits de mer pour une harmonie iodée.

Assemblage : 2022(40%) – 2020(40%) – 2018(20%)

Chardonnay : 100%

Dosage : 5,8 g/L
Extra Brut

Terroirs : Cramant Grand Cru
Avize Grand Cru
Oger Grand Cru

Vinification : Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées

Brut, Grand Cru • Blanc de Blancs