FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

Brut

Grand Cru

Blanc de Blancs

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

Sans doute la cuvée la plus représentative du style Bonville. 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 d'une vinification et des vins de réserve.



- Cramant Grand Cru
  Avize Grand Cru
  Oger Grand Cru
- 2 ans de vieillissement sur lattes
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox
- Élevage d'une partie des vins de réserve en foudre et demi-muids
- 100 % Chardonnay
- Dosage : 4,2 g/L
- 2023 - 2022 - 2021
- Dégorgement : juillet 2025

