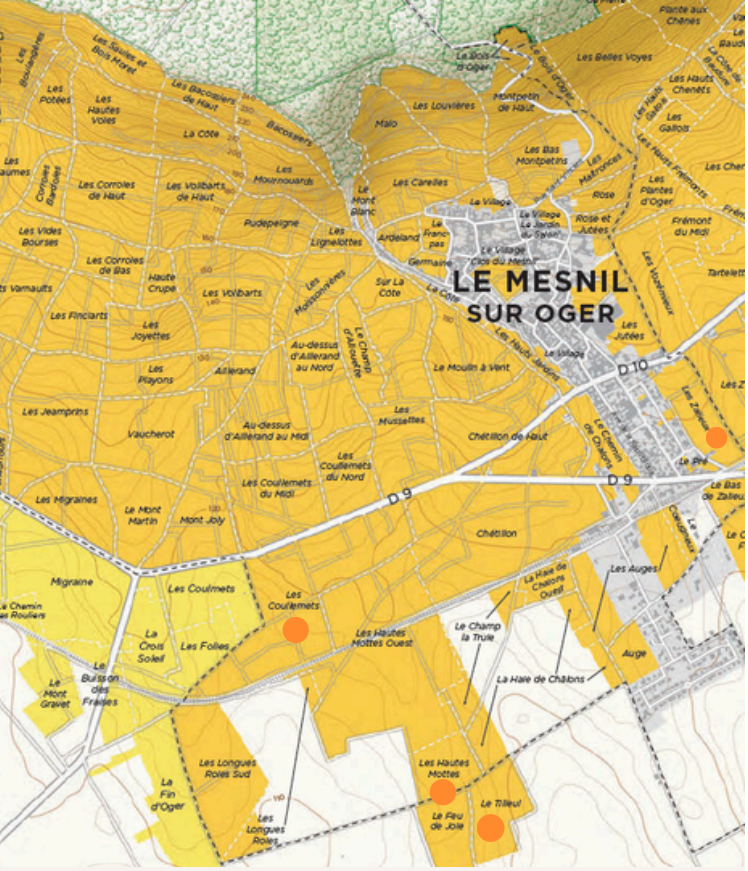
FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

PUR MESNIL

Millésime 2019

Grand Cru

Blanc de Blancs





« *Pur Mesnil est un vin salin, singulier et généreux dans l'élégance de son terroir.* »

Cette cuvée est issue de trois parcelles situées principalement dans le bas du côteau du Mesnil, cette partie du terroir est caractérisée par une craie affleurante.
Cette cuvée est à l'image de son terroir : discret, sur une salinité extrême, exprimant toute la tension du terroir du Mesnil sur Oger.

- Millésime 2019
- 100 % Chardonnay
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox
- Tirage liège, 5 ans de vieillissement
- Dosage : 2,5 g/L
- Dégorgement : automne 2025