

# FRANCK BONVILLE

## CHAMPAGNE

« La parcelle 'Les Belles Voyes' a été plantée en 1960 à mi-coteau sur le terroir d'Oger. D'une constante maturité, les jus sont pressés séparément et fermentés dans des barriques de chêne. »



Les 80 ares qui composent la plus vieille vigne de notre vignoble témoignent des origines de notre exploitation familiale.

Une belle entrée en matière dès les premiers parfums pâtisseries qui s'organisent autour d'une gourmandise maîtrisée. Les notes d'évolution sont là, le côté beurré s'affirme, ample et généreux. Ce volume de vin, riche et gras, vient enrober des notes plus fraîches, mentholées, iodées. On reconnaît la trame de 2014, marquée du style Bonville, du style Belles Voyes dans une légère oxydation très aérienne.

Véritable vin de gastronomie, on le déguste tout aussi bien en toute simplicité, assis entre amis sur le muret de la parcelle éponyme, dans les hauteurs d'Oger.

**Dosage :** 4,2 g/L

**Vinification :** Fermentations alcoolique et malolactique en pièces bourguignonnes

**Terroir :** Oger Grand Cru

**Parcelle :**  
Les Belles Voyes  
(0,80 hectare)

**Millésime :** 2014

**Chardonnay :** 100%

Les Belles Voyes, Grand Cru ● Blanc de Blancs