

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

« La richesse du vin et sa complexité naturelle pour un Extra Brut singulier »



La recherche de complexité et d'équilibre nous guide dans la création de la cuvée Extra Brut. La personnalité singulière des vins du millésime 2014, travaillée par le long vieillissement en caves, permet de réduire l'apport de sucre pour s'effacer devant le vin.

Les sens s'éveillent et le vin s'impose. Les arômes chaleureux de maturité (réglice, cire, porto, fenouil) révèlent une remarquable complexité et une évolution lente et maîtrisée. Le vin est soutenu par une trame fraîche et mentholée qui lui confère beaucoup d'élégance et de longueur.

Un grand vin de Champagne qui met en valeur le terroir d'Avize avec caractère, façonné pour la gastronomie... ou pour partager à l'apéritif où nos Blanc de Blancs font toujours bonne figure.

● **Terroir** : Avize Grand Cru

● **Dosage** : 2,5 g/L

● **Millésime** : 2014

● **Chardonnay** : 100%

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

Extra Brut, Grand Cru ● Blanc de Blancs