

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

« Les années millésimées sont le reflet d'une vendange singulière. Avec son été sec, 2015 fait partie de ces années particulières »

Remonté de nos caves pour la première fois en mai 2022 après plus de 6 années de vieillissement, notre millésime 2015 est une cuvée pleine de promesses.

La belle saison printanière a naturellement continué vers un début d'été assez chaud. La pleine fleur est atteinte mi-juin et la fin du mois et le mois de juillet sont chauds et secs, comme tout l'été. Une sécheresse relative qui conduit à des grappes relativement légères. Les vendanges débutent le 7 septembre avec 11 degrés naturels.

Des notes de fruits frais enveloppent le vin avec élégance. Le sous sol crayeux d'Avize résonne une fois de plus sur la fin, puis s'efface dans des touches mentholées et iodées.



● **Terroir** : Avize Grand Cru

● **Dosage** : 6,7 g/L

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

● **Millésime** : 2015

● **Chardonnay** : 100%

Millésime 2015, Grand Cru ● Blanc de Blancs