

« *L'assemblage généreux de nos meilleures cuves pour l'intemporel de la Maison Bonville.* »

Née de l'assemblage de deux années de vendanges complémentaires, notre cuvée Unisson, dans un style chaleureux et consensuel est la cuvée incontournable de la maison. On adore ses notes évoluées de brioche, de beurre et d'amande fraîche, qui viennent s'entremêler à la fraîcheur de nos chardonnays et de nos terroirs crayeux.



- Avize Grand Cru
Oger Grand Cru
- 2020 (70%) - 2019 (30%)
- 100 % Chardonnay
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox
- Élevage d'une partie des vins de réserve en foudre et demi-muids
- 5 ans de vieillissement sur lattes
- Dosage : 2,5 g/L
- Dégorgement : juillet 2025

FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

Unisson

Grand Cru

Blanc de Blancs

