

FRANCK BONVILLE  
CHAMPAGNE



Pur Oger  
Extra Brut Millésimé  
Grand Cru  
Blanc de Blancs

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Oger Grand Cru - vigneti Les  
Noyerots e Les Rumigny

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e  
malolattica in vasche di  
acciaio inox per uve di  
un'unica annata.

AFFINAMENTO

Almeno 60 mesi sur lie

CARATTERISTICHE  
SENSORIALI

Alla vista è giallo dorato  
acceso con riflessi vivaci. Il  
perlage è fine,  
elegantemente  
persistente. Al naso si  
ritrova la dolcezza della  
vaniglia, della crema  
pasticcera unita alla  
nocciola. Si accordano  
poi erbe aromatiche quali  
lemongrass e timo. Nel  
finale è evidente un  
piacevolissimo tocco  
salmastro. Al palato lo  
champagne è pieno, ricco  
e avvolgente.

