

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.

