

CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Rosé Grand Cru



Il Rosé Brut Grand Cru è uno Champagne elegante e raffinato, realizzato da Frank Bonville con uve Chardonnay e Pinot Noir provenienti da vigneti coltivati esclusivamente nei territori dei pregiati Grand Cru di Avize e Ambonnay. Dopo circa due anni di affinamento, emergono i delicati aromi delicati di piccoli frutti rossi, agrumi, anice ed erbe aromatiche. Il gusto è fresco e di grande finezza. La cantina Franck Bonville, che possiede 15 ettari vitati nella Côte de Blancs tutti classificati come Grand Cru, è molto attenta alla sostenibilità ambientale e dal 2011 ha introdotto tecniche in grado di incrementare la biodiversità ambientale, eliminare l'uso di erbicidi e pesticidi e ridurre lo spreco di acqua dato dall'irrigazione dei vigneti.

Vitigni: 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero

Vigneti: Chardonnay proveniente da Avize e il Pinot Nero da Ambonnay

Dosaggio: 6,6 g/l

Dopo la vinificazione in acciaio, segue l'assemblaggio di due annate.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo si presenta con un affascinante color rosa salmone. Perlage fine e persistente.

Al naso troviamo note floreali, erbe aromatiche e aromi di piccoli frutti rossi. Si avvertono poi richiami piacevolissimi agli agrumi, alle spezie e, per finire, al pain brioche.

Al palato è ricco, cremoso e avvolgente con frutto maturo bilanciato da un'indimenticabile freschezza che invita a ulteriori assaggi.