

FRANCK BONVILLE MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2018 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



NO IMAGE
AVAILABLE

75cl

Fabricant

Franck Bonville

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay

Processus de fabrication

Issu à 100% de Chardonnay du Grand Cru d'Avize, ce champagne connaît fermentation alcoolique et fermentation malolactique en cuves d'acier inoxydable. Après six années de vieillissement sur lies, le dégorgement a eu lieu en juillet 2025, conférant au vin sa maturité et son équilibre remarquables.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

76.00

(y compris la TVA)