

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



NO IMAGE
AVAILABLE

75cl

Fabricant

Franck Bonville

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay

Processus de fabrication

Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves inox, tandis qu'une partie des vins de réserve vieillit en foudres de chêne et demi-muids afin de gagner en complexité et en profondeur. Après deux ans de vieillissement sur lies, cette cuvée harmonieuse assemble les millésimes 2023, 2022 et 2021, dégorgée en juillet 2025.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2031

59.00

(y compris la TVA)