

FRANCK BONVILLE PUR MESNIL MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2019 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



NO IMAGE
AVAILABLE

75cl

Fabricant

Franck Bonville

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay

Processus de fabrication

Les raisins proviennent de trois parcelles sélectionnées sur les bas de coteaux de Mesnil, où la craie affleure particulièrement près de la surface. Après une fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox, le vin vieillit cinq ans sur lies sous liège avant d'être dégorgé à l'automne 2025.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

89.00

(y compris la TVA)