



Brut Blanc de Blancs

100% Chardonnay

APERITIVO

FRESCO	○○○○	●●●●	○○○○	○○○○	○○○○	MATURO
SECCO	○○○○	○○○○	●●●●	○○○○	○○○○	DOLCE
BERE	○○○○	●●●●	○○○○	○○○○	○○○○	CANTINA
PREZZO (€)	●●●●	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	
	45	90	130	200	300	

L'etichetta più importante per Bonville, la "più rappresentativa dei nostri territori di Avize e Oger" che quotano rispettivamente il 70% e il 30%. Dopo la vinificazione in acciaio, lo champagne è stato tirato a marzo 2015 secondo lo schema 75% vendemmia 2014 e la parte restante 2013. Poi 'solo' 19 mesi sui lieviti al fine di favorire la freschezza e dosaggio a 5 g/l. Quindi, in teoria è un *extra-brut*, ma è dichiarato *brut* in quanto è pur sempre... meno di 12 g/l.

- Tutto quello che vorresti trovare in un *blanc de blancs*, compresa una gradevolezza di beva veramente notevole. A un soffio, proprio a un soffio dall'eccellenza.

dég. giu. 2016 - Olfatto di una freschezza, ma soprattutto di una pulizia straordinaria. Marco Dallabona lo trova addirittura "essenziale" nell'essere *blanc de blancs*, elegante nell'espressione agrumata e floreale, arricchita da spunti di frutta secca, di cipria, di erbe aromatiche e, ovviamente, mineralità salino/marina. Bocca esattamente come te l'aspetti, ancora fresca e pulita, sottile nello sviluppo, mai complessa, ma di una bevibilità al limite dell'irresistibile. Può sembrare esile, non molto distesa, ma è un'impressione fuorviante perché alla fine è veramente molto persistente. E il dosaggio, a dispetto della denominazione di *brut*, ci sembra perfettamente centrato. Un gran bello champagne, espressivo del territorio e della tipologia.

89/100

FRANCK BONVILLE