



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT NON MILLESIMÉ - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 6 gr/l
- **FLACONNAGE** : Demie (375 ml), bouteille (750 ml) et Magnum (1500 ml)



CARACTÉRISTIQUES

Toutes les parcelles du Domaine Georges Vesselle se situent dans le vignoble de Bouzy, classé GRAND CRU. Le sol, argilo-calcaire, est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement. L'âge moyen de nos vignes est de 15 ans. Nous élaborons cette Cuvée selon la méthode traditionnelle du Champagne Brut Non Millésimé avec un assemblage de cuvées de 2 à 3 ans.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe dorée, bulles très fines, il exprime la fraîcheur et la minéralité suivi de notes chaleureuses de fruits rouges (mûre, framboise). L'origine noble des raisins confère une texture toute en puissance et en finesse. Un vin racé en toute simplicité.

NOS CONSEILS

Un Champagne à déguster dès maintenant pour la vivacité et la fraîcheur exceptionnelle de ses arômes. Vous l'apprécierez tout au long de l'année pour l'apéritif, les réceptions entre amis ou tout autre moment de célébration. Doit être servi entre 7 et 9°C.