



DOMAINE  
**GEORGES VESSELLE**  
GRAND CRU à BOUZY



## BOUZY ROUGE GEORGES VESSELLE NON MILLESIMÉ - GRAND CRU



- **CEPAGE** : 100% Pinot Noir
- **APPELLATION** : COTEAUX CHAMPENOIS
- **FLACONNAGE** : Demie (375 ml) et Bouteille (750 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 45 ans. Assemblage de plusieurs années, ce Bouzy Rouge a été délicatement vieilli en tonneaux de différents contenants pendant 2 à 3 ans. C'est une production confidentielle et limitée par la sélection des raisins suivant la qualité de la vendange.



### NOTES DE DEGUSTATION

Un vin de caractère associant fraîcheur du fruit (fraise, framboise, cerise) et légère évolution. Simple et original, il exprime toute sa finesse et son élégance par sa robe rubis et sa texture délicate.

### NOS CONSEILS

A consommer dès maintenant pour son fruité et sa jeunesse. Une viande tendre et sanguine convient à la charpente délicate de ce Coteaux Champenois, tel un gigot d'agneau aux petits légumes de saison. Doit être servi entre 13 et 14°C. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 1h avant la dégustation.