



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT MILLÉSIMÉ 2018 - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 5 gr/l
- **FLACONNAGE** : 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. Ce Millésime est uniquement le reflet des années exceptionnelles. Il est conservé sur lattes, pendant une période minimum de 5 ans.



NOTES DE DEGUSTATION



Cette Cuvée révèle au nez des parfums de fruits frais (pomme, poire, nectarine) et des notes de fruits secs (amande, noix de cajou). En bouche, s'entremêlent des arômes de miel, de confiture d'abricots, de mangues confites et de noisette.

NOS CONSEILS

Ce Millésime peut préserver sa finesse et tous ses arômes encore quelques années en cave. A déguster à l'apéritif, avec un filet mignon de veau ou un filet de turbo. Doit être servi entre 7 et 9°C.

