



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY



CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT NATURE 2018 - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 0 gr/l **NON DOSÉ**
- **FLACONNAGE** : 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 15 ans. Ce Millésime est uniquement le reflet des années exceptionnelles et est élaboré sans rajout de liqueur de dosage. Il est conservé sur lattes, pendant une période minimum de 5 ans.



NOTES DE DEGUSTATION



Ce Brut Nature Millésimé 2018 dévoile un premier nez aux registres fleuris (jasmin, tilleul, aubépine) puis des notes plus complexes telles que le petit beurre, les fruits secs et pour finir des arômes de sorbet citron. En bouche, une pointe acidulée réhausse ces dernières notes, puis laisse percevoir une finale saline et des notes de réglisse.

NOS CONSEILS

Cette Cuvée peut être gardée encore quelques années en cave, tout en conservant sa finesse et la diversité de ses arômes. A déguster avec du foie gras de canard entier, un plateau de fruits de mer ou des langoustines rôties aux agrumes. Doit être servi entre 7 et 9°C.