



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT ROSÉ - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 6 gr/l
- **FLACONNAGE** : Bouteille (750ml)

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 Champagne est né d'un assemblage de vin blanc et de bouzy rouge (12 à 15%) d'une moyenne d'âge de 2-3 ans.



NOTES DE DEGUSTATION

L'harmonie du Champagne associée au Bouzy Rouge donne naissance à cette Cuvée fruitée par excellence. Vous apprécierez les arômes subtils de fraise et de myrtille qui apportent de la fraîcheur et de la rondeur. Le Champagne préféré des femmes.

NOS CONSEILS

Un Champagne à déguster dès maintenant pour y découvrir sa fougue, sa jeunesse et son fruit. Il sera apprécié à l'apéritif et au dessert. Des fruits rouges frais naturels, ou légèrement sucrés, sont ses meilleurs alliés. Doit être servi entre 7 et 9°C.

