



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE SECRET DE TERROIR - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 4-5 gr/l
- **FLACONNAGE** : Bouteille (750 ml)
- **VIN DE RESERVE** : 35%



CARACTÉRISTIQUES

Née au cœur du terroir de Bouzy Grand Cru, cette cuvée est élaborée selon la méthode traditionnelle du Champagne Brut Non Millésimé, avec un assemblage de vins de 2 à 3 ans. **Secret de Terroir** révèle l'essence de notre Domaine familial : le lien entre le vignoble, la terre et les générations qui la cultivent. Son nom évoque les secrets que la vigne et la terre murmurent à ceux qui les font vivre avec respect. L'habillage, conçu avec des matériaux plus écoresponsables, s'inscrit dans notre volonté de réduire notre impact et de préserver durablement ce terroir qui fait la singularité de cette cuvée.



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.