



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

BOUZY ROUGE GEORGES VESSELLE MILLESIME 2016 - GRAND CRU



- **CEPAGE** : 100% Pinot Noir
- **APPELLATION** : COTEAUX CHAMPENOIS
- **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 45 ans. Reflet d'une année, ce Bouzy Rouge a été délicatement vieilli en tonneaux de différents contenants pendant 5 ans. C'est une production confidentielle et limitée par la sélection des raisins suivant la qualité de la vendange.



NOTES DE DEGUSTATION



Ce vin à la robe rubis et aux reflets subtilement ambrés, révèle au nez des arômes expressifs de fruits noirs (cerise, mûre). Ce Coteau dévoile un bel équilibre en bouche, une finesse de texture remarquable et des notes de fruits rouges juteux. Jolie persistance aromatique en finale.

NOS CONSEILS

Alliant finesse et élégance, ce vin est à découvrir dès aujourd'hui. A associer avec une viande blanche, de l'agneau ou du poisson grillé. Doit être servi entre 13 et 14°C. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille 1h avant la dégustation.

