



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT MILLÉSIMÉ 2016 - 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 arômes de fruits rouges et une légère fragrance d'eau de vie de mirabelle. En bouche, une subtile saveur de fraises et de framboises fraîches avec des notes de poivre vert en final.

NOS CONSEILS

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

