



DOMAINE
GEORGES VESSELLE
GRAND CRU à BOUZY



CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE CUVÉE JULINE - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay
- **DOSAGE** : 5 gr/l
- **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. Cette cuvée est élaborée par assemblage des meilleures réserves du Domaine, d'une moyenne d'âge de 5 à 10 ans. Pour la prise de mousse, nous avons choisi d'utiliser un bouchon en liège maintenu par une agrafe. Cette méthode ancestrale de tirage, permet d'allier davantage les saveurs du terroir de Bouzy à l'environnement minérale de nos caves. Production limitée.



NOTES DE DEGUSTATION

Cette Cuvée d'exception allie finesse et structure, signature des cépages Pinot Noir et Chardonnay de Bouzy Grand Cru. Un Champagne mature aux arômes épanouis et évolutifs qui offre un fruité intense avec des notes florales mais également de pomme, de nectarine et d'agrumes.

NOS CONSEILS

Un Champagne à déguster maintenant pour votre plus grand plaisir ou des occasions uniques. Il sera très apprécié à l'apéritif et accompagnera également un repas aux mets raffinés. Doit être servi entre 7 et 9°C.

