



DOMAINE  
**GEORGES VESSELLE**  
GRAND CRU à BOUZY



## CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS - GRAND CRU



- **CEPAGE** : 100% Pinot Noir
- **DOSAGE** : 3 gr/l
- **FLACONNAGE** : Bouteille (750 ml)



### CARACTÉRISTIQUES

Toutes les parcelles du Domaine Georges Vesselle se situent dans le vignoble de Bouzy, classé **GRAND CRU**. Cette Cuvée est issue d'une sélection parcellaire. Le sol, argilo-calcaire, est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement. L'âge moyen de nos vignes est de 15 ans. Légèrement dosé et récemment dégorgé, ce Champagne est resté sur lattes, en cave, pendant 3 ans.

Production limitée.



### NOTES DE DEGUSTATION

Cette Cuvée à la robe jaune paille, est parée d'un cordon de bulles fines. Son nez laisse fleurir des fragrances de mirabelle, de myrtille et de prune, agrémenté d'une discrète pointe de cumin et de muscade. En bouche, un bel équilibre entre une attaque souple et une légère présence tanique.

### NOS CONSEILS

A déguster dès maintenant pour la vivacité et la fraîcheur de ses arômes. Il s'accordera parfaitement à l'apéritif, avec des viandes blanches ou du poisson. Doit être servi entre 7 et 9°C.