



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY



CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS - GRAND CRU



- **CEPAGE** : 100% Chardonnay
- **DOSAGE** : 3 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**. Cette Cuvée est issue d'une sélection parcellaire. Le sol, principalement 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 fine et élégante, révèle au nez des arômes de mandarine et d'agrumes confits. En bouche, la fraîcheur du Chardonnay est soulignée par des notes de pomme et de noisette.

NOS CONSEILS

A déguster dès maintenant pour la vivacité et la fraîcheur de ses arômes. Ce Champagne s'accordera parfaitement à l'apéritif, avec des crustacés ou du poisson blanc. A laisser à l'abri de la lumière. Doit être servi entre 7 et 9°C.

