



Champagne Georges Vesselle

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

GRAND CRU



Le Domaine

La famille VESSELLE est installée depuis plusieurs générations sur les coteaux de Bouzy, l'un des meilleurs Grands Crus de la Champagne. Eric et Bruno, les fils de Georges Vesselle, poursuivent l'exploitation du vignoble qui s'étend sur 17 hectares.

Sol : Argilo-calcaire.

Cépage : 100% Chardonnay.

Age moyen des vignes : 15 ans.

Vinification : Ce Champagne récemment dégorgé est resté sur latte, en cave, pendant 3 ans.

Caractéristiques : Doit être servi entre 10 et 12° C.

La Cuvée Blanc de Blancs est un Champagne fin et élégant qui 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.

Vieillessement : A déguster dès maintenant pour la vivacité et la fraîcheur exceptionnelle de ses arômes.

Harmonie Vin et Mets : Ce Champagne s'accordera parfaitement à l'apéritif, avec des crustacés ou du poisson blanc. A laisser à l'abri de la lumière.



SARL DIFFUSION GEORGES VESSELLE

16 Rue des Postes - 51150 Bouzy - FRANCE - Téléphone : 03.26.57.00.15 - Fax : 03.26.57.09.20

Email : contact@champagne-vesselle.fr - Site internet : www.champagne-vesselle.fr