



# CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE

## Hélénaïs GRAND CRU



### Le Domaine

Le Champagne Georges Vesselle est installé depuis des générations sur les coteaux de Bouzy avec un vignoble de 17 hectares dans l'un des Grands Crus de la Champagne.

La Cuvée Hélénaïs est née d'un assemblage équilibré de Pinot Noir et de Chardonnay, une alliance très joliment représentée par la contraction des prénoms des filles d'Eric et Bruno Vesselle : Hélène et Anaïs, deux jeunes filles aux caractères pétillants et doux à la fois.

**Sol** : Argilo-calcaire.

**Cépages** : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

**Vinification** : Cette cuvée a été précieusement conservée sur latte dans nos caves pendant 7 ans.

**Caractéristiques** : Doit être servi entre 7 et 9° C. Ce Champagne à la robe dorée, est parcouru d'un cordon de fines bulles. La bouche, vive et intense, révèle de fines nuances de pêche et de poire. Laissez-vous séduire par sa fraîcheur et son élégance.

### Harmonie Mets / Vin :

Le masque, orné de Strass Swarovski, apportera à cette Cuvée un éclat festif à vos apéritifs et accompagnera les amoureux du Champagne, jusqu'au bout de la nuit. Vous pourrez l'apprécier également avec de la viande blanche ou du poisson blanc.



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](mailto:contact@champagne-vesselle.fr) - Site internet : [www.champagne-vesselle.fr](http://www.champagne-vesselle.fr)