



CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE

Perfection Rose



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.

Cépages : 100% Pinot Noir.

Age moyen des vignes : 15 ans.

Vinification : Assemblage de différentes années auxquelles on ajoute 12 à 15 % de Bouzy Rouge.

Caractéristiques : Doit être servi à 6°C.

L'harmonie du Champagne et du Bouzy Rouge donne naissance à ce Champagne Demi-Sec, fruité et à la texture onctueuse. La Cuvée Perfection Rose est un Champagne élégant et subtile, qui émet la tendresse et la passion.

Viellissement : Un Champagne à déguster dès maintenant pour y découvrir sa fougue, sa jeunesse et son fruit. Peut être également conservé encore 3 ans en cave.

Harmonie Vin et Mets : Coupe de fruits, dessert chocolaté, plat aux saveurs exotiques. A déguster légèrement givré !



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