



Champagne Georges Vesselle

BRUT MILLESIME 2011 - 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. Les Champagnes sont élaborés par 2 cépages : Pinot Noir et Chardonnay, et vieillis dans les caves creusées dans la craie.

Sol : Argilo-calcaire.

Cépages : 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.

Age moyen des vignes : 15 ans.

Vinification : Reflet d'une année exceptionnelle. Ce champagne est conservé pendant une période minimum de 5 ans.

Dégustation : Doit être servi entre 7 et 9°C.

Robe or étincelante. Le nez est gourmand et rond avec des arômes de fruits rouges. La bouche, riche et profonde, révèle des nuances de fruits jaunes bien mûrs et de citron. Ce Millésime rond et intense a une belle longueur en bouche.

Vieillessement : Il peut préserver sa finesse et tous ses arômes encore quelques années en cave.

Harmonie Vin et Mets : Ce Champagne s'associe avec des viandes blanches, des ris de veau 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 - Site internet : www.champagne-vesselle.fr