



Champagne Georges Vesselle

BRUT MILLESIME 2012 - 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 vieillissent 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 jaune paille à reflet rose, joli cordon de fines bulles. Le nez complexe s'ouvre sur des notes de framboises fraîches et cerises avant d'être complété par des fruits mûrs, de la poire. La bouche souple à l'attaque s'ouvre sur des notes grillées, épicées, de noisette, de pâte d'amande et de fruits confits (orange). La finale fraîche tant vers des notes briochées, légèrement biscuité avec une touche de noyau.

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