



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

## CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT MILLÉSIMÉ 2015 - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 6 gr/l
- **FLACONNAGE** : Bouteille (750 ml) et Magnum (1500 ml)



### CARACTÉRISTIQUES

Toutes les parcelles du Domaine Georges Vesselle se situent dans le vignoble de Bouzy, classé **GRAND CRU**. Le sol, argilo-calcaire, est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement. L'âge moyen de nos vignes est de 15 ans. Ce Millésime est uniquement le reflet des années exceptionnelles. Il est conservé sur lattes, pendant une période minimum de 5 ans.



### NOTES DE DEGUSTATION

Cette Cuvée dorée aux reflets roses, laisse place à un joli cordon de fines bulles. Son nez, très frais, s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, de fraises des bois, de pommes et d'une teinte d'abricot confit. La bouche vive et fraîche, révèle des notes de fruits acidulés, de poire et de réglisse.

### NOS CONSEILS

Ce Millésime peut préserver sa finesse et tous ses arômes encore quelques années en cave. Il s'associe avec des viandes blanches, des ris de veau ou du comté. Doit être servi entre 7 et 9°C.