



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY

## CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT NATURE 2015 - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 0 gr/l **NON DOSÉ**
- **FLACONNAGE** : Bouteille (750 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 et est élaboré sans rajout de liqueur de dosage. Il est conservé sur lattes, pendant une période minimum de 5 ans.



### NOTES DE DEGUSTATION

Cette Cuvée est dotée d'un nez enjôleur aux parfums gourmands de pêche et de fruits à coques. La bouche est dominée par des arômes de fleurs séchées et d'abricots confits avec une belle fraîcheur acidulée en finale. La caractéristique du Brut Nature lui donne une expression pure et naturelle.

### NOS CONSEILS

Ce Millésime peut être gardé encore quelques années en cave, tout en conservant sa finesse et la diversité de ses arômes. A déguster avec des fruits de mer ou du foie gras. Doit être servi entre 7 et 9°C.