



Champagne Georges Vesselle

CUVEE JULINE - 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. Passionné par LE Champagne et LA Champagne, Georges Vesselle était également un homme profondément attaché à sa famille. Pour cette cuvée prestigieuse, il a voulu un nom correspondant aux prénoms de ses petites filles, Julie et Pauline, ce qui a donné la cuvée « Juline ».

Sol : Argilo-calcaire.

Cépages : 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay.

Age moyen des vignes : 15 ans.

Vinification : "Esprit de Millésime", ce champagne est élaboré par assemblage des meilleures réserves de Georges Vesselle, d'une moyenne d'âge de 5 à 10 ans.

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

Un Champagne d'exception alliant finesse et structure, signature des cépages Pinot Noir et Chardonnay de Bouzy Grand Cru. Un Champagne mature, aux arômes épanouis et évolutifs.

Vieillessement : Un Champagne à déguster maintenant pour votre plus grand plaisir ou à garder et à découvrir au fil du temps.

Harmonie Vin et Mets : Pour les occasions uniques, les marques distinctes d'amitié ou d'amour. Très apprécié à l'apéritif, il accompagne également un repas aux mets raffinés.



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