



Champagne Georges Vesselle

BRUT MILLESIME 2002 - GRAND CRU

Cuvée Collection Millésimes



Cépages : 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.

Sol : Argilo-calcaire.

Année 2002 : L'année 2002 fût une année généreuse grâce à un climat sein et constant ainsi qu'une faible pluviosité (déficit de 30% par rapport à la moyenne). L'hiver a été particulièrement doux. Au printemps, la végétation et la floraison étaient déjà bien avancées et les conditions étaient optimales pour le développement des grappes (pas de coulure, ni de millerandage). En été, nous avons eu une succession de journées ensoleillées et chaudes ; des conditions idéales pour la production d'un excellent millésime ! La vendange 2002 a commencé le 20 septembre, sous le soleil ! Les raisins avaient une belle maturité ce qui a donné des vins fruités, fins et élégants.

Vinification : Elaboration selon la méthode traditionnelle du Champagne. Le dosage très faible, 3 grammes, vous livrera tout le potentiel et la qualité d'un Champagne Grand Cru.

Caractéristiques : Doit être servi entre 7 et 9° C. Robe jaune dorée d'une belle intensité. Premier nez puissant et expressif sur des arômes d'abricot sec, d'acacia et de fleur de sureau. A l'aération, le Champagne s'ouvre davantage sur des notes de bois de cèdres et de miel. La bouche, ample et gourmande, est sublimée par une pointe de chocolat et ponctuée par une finale sur la fraîcheur.

Viellissement : Cuvée issue de la **Vinotech*** Georges Vesselle, ce champagne a été vieilli sur pointe et dégorgé au dernier moment afin qu'il conserve toute sa fraîcheur.

Harmonie Vin et Mets : Ce Millésime accompagnera parfaitement vos repas composés de foie gras, de viandes blanches ou de poisson en croûte d'épices.

* **Vinotech :** Lorsqu'un Millésime présage un bel avenir, nous laissons vieillir dans nos caves quelques bouteilles sur pointe. Plusieurs Millésimes composent ainsi notre vinotech attendant leur date d'apogée.



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