



Champagne Georges Vesselle

BRUT ROSE - 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 : 90% de Pinot Noir et 10% de 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 : Assemblage de différentes années auxquelles on ajoute 12 à 15 % de Bouzy Rouge.

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

L'harmonie du Champagne associé au Bouzy Rouge donne naissance à ce Champagne fruité par excellence. Il offre sa jeunesse dans une expression subtile mêlant fraîcheur, structure et rondeur. Le Champagne préféré des femmes.

Vieillessement : Un Champagne à déguster dès maintenant pour y découvrir sa fougue, sa jeunesse et son fruit.

Harmonie Vin et Mets : A l'apéritif et au dessert, des fruits rouges frais naturels, ou légèrement sucrés sont les meilleurs alliés.



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