



# Champagne Georges Vesselle

## BRUT MILLESIME 2009 - 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 :** Reflet d'une année exceptionnelle. Ce champagne est conservé pendant une période minimum de 5 ans.

**Dégustation :** Doit être servi entre 7 et 9°C.

Vin de couleur dorée et étincelante. Le nez est généreux et gourmand sur des arômes de fruits rouges et noirs, le tout souligné d'épices délicates. La bouche, d'abord vive, intense et profonde, révèle ensuite des fines nuances d'agrumes, de poire et de pêche. Ce Millésime long et savoureux, laisse en finale un souffle de fraîcheur iodé.

**Vieillessement :** Il peut préserver sa finesse et tous ses arômes encore quelques années en cave.

**Harmonie Vin et Mets :** Ce Champagne s'associe avec des viandes blanches ou un Carré d'Agneau.



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](mailto:contact@champagne-vesselle.fr) - Site internet : [www.champagne-vesselle.fr](http://www.champagne-vesselle.fr)