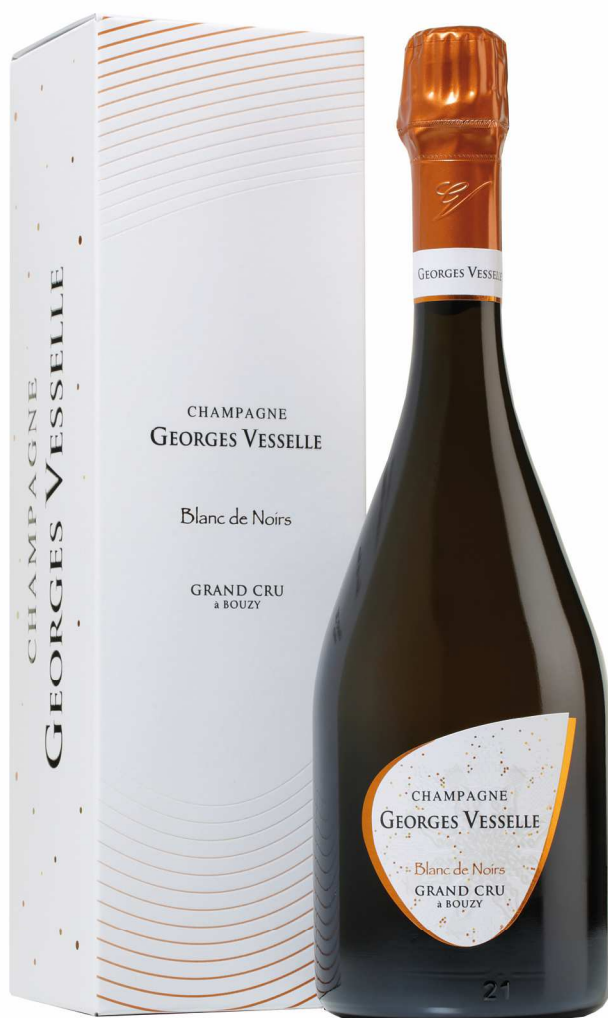




# Champagne Georges Vesselle

## EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS - 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.

**Sol :** Argilo-calcaire.

**Cépages :** 100% Pinot Noir.

**Age moyen des vignes :** 15 ans.

**Vinification :** Légèrement dosé (3gr/l), ce Champagne récemment dégorgé est resté sur latte, en cave, pendant 3 ans.

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

Paré d'un cordon raffiné de bulles fines et abondantes et d'une robe jaune paille, ce Champagne présage des arômes intenses et enjôleurs. Son nez généreux, laisse fleurir des fragrances de mirabelles, myrtilles et prunes, agrémenté d'une discrète pointe d'épices (cumin et muscade). En bouche, équilibre émouvant entre une attaque souple et crémeuse et une légère présence tannique en finale.

**Vieillessement :** A déguster dès maintenant pour la vivacité et la fraîcheur exceptionnelle de ses arômes.

**Harmonie Vin et Mets :** Ce Champagne s'accordera parfaitement à l'apéritif, avec des viandes blanches ou du poisson.



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)