



# Champagne Georges Vesselle

## BRUT MILLESIME 2004 - GRAND CRU Cuvée Collection Millésimes



**Cépages :** 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.

**Sol :** Argilo-calcaire.

**Année 2004 :** L'année 2004 fût une année exceptionnellement généreuse !!! Un début de saison plutôt serein, pas de gelées. En Juin, période de la fleur, plusieurs orages se sont abattus sur la Champagne mais sans dégât pour notre vignoble. L'eau du mois d'Août, a fait grossir les grappes, puis le magnifique soleil de septembre nous a permis d'avoir une belle maturité. Les vendanges ont débuté fin septembre.

Le bilan de 2004 était donc positif : un état sanitaire parfait, une vendange abondante et de grande qualité !

**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 or jaune dorée, bulles fines. Le nez est très expressif aux notes d'agrumes et d'alcool de mirabelle. La bouche, charpentée et vineuse soulève des notes fraîches et citronnées. Belle longueur en finale.

**Vieillessement :** 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 ou de poisson.

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