



# Champagne Georges Vesselle

## BRUT NON MILLESIME - 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 :** Elaboration traditionnelle du Champagne Brut Non Millésimé, assemblage de cuvées de 2 à 3 ans.

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

Robe dorée, bulles très fines, il exprime la fraîcheur et la minéralité suivi de notes chaleureuses de fruits mûrs. L'origine noble des raisins confère une texture toute en puissance et en finesse. Un vin racé en toute simplicité.

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

**Harmonie Vin et Mets :** Un Champagne tout au long de l'année pour l'apéritif, les réceptions entre amis ou tout autre moment de célébration.



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)